

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

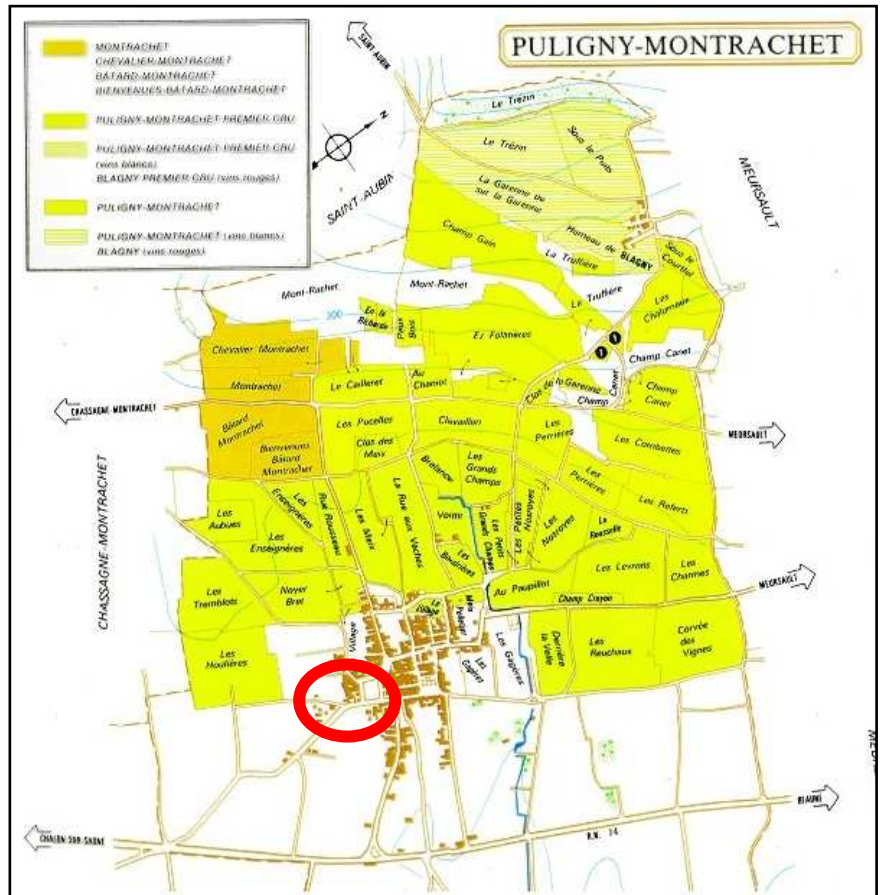
Jean Chartron

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com



Cépage : Chardonnay
Type de sol : argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :
Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

Dégustation :

- Robe : Or paille
- Nez : noisettes fraîches et vanille mêlées
- Bouche : tendue sur une matière où l'agrumes ainsi qu'un bel habit de bois laisse passer une acidité salivante.

A servir : de maintenant à 2011 à 13~15C°

Particularité : Malgré son niveau d'appellation générique, le Clos de la Combe se trouve au centre de Puligny-Montrachet, entourés d'AOC supérieures.

Grape Varietal : Chardonnay
Type of soil : clay and limestone

Winemaking :
100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 8 months.

Tasting Note :

- Colour: golden straw
- Bouquet: fresh hazelnut mixed with vanilla
- Palate: Tightened on a structure where the citrus and a light oakiness enhance a salty crispiness.

To be served: now until 2011 at 13~15C°

Particularity: Despite this wine is a generic Chardonnay, Clos de la Combe stands in the middle of Puligny-Montrachet, surrounded by higher AOCs.