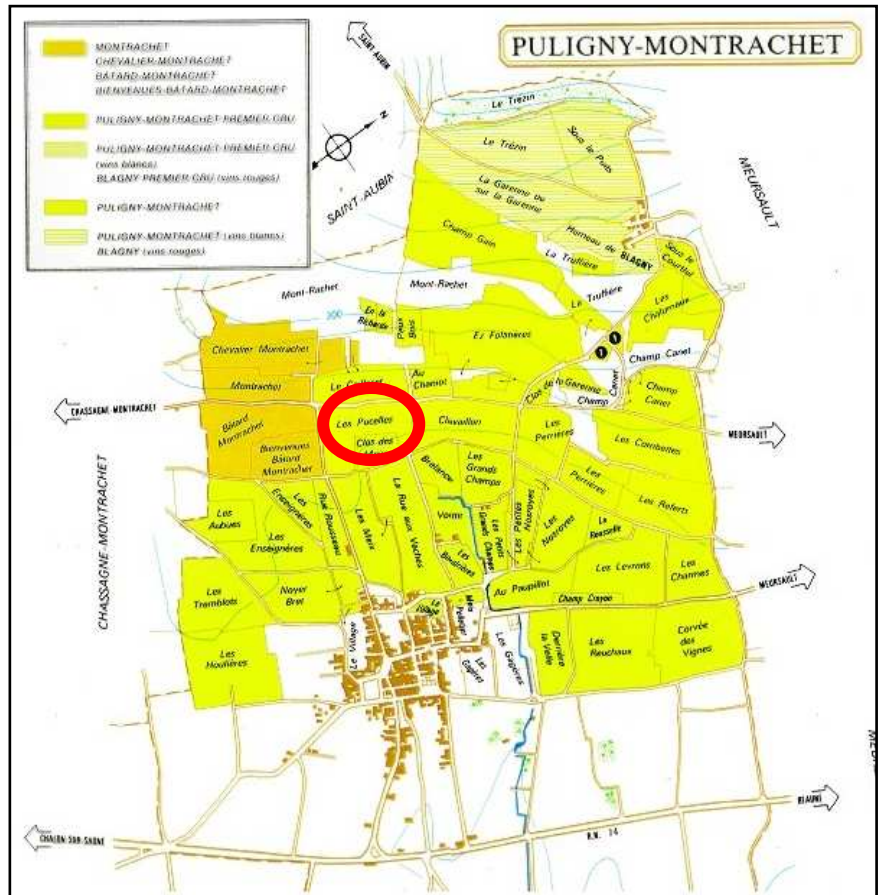


Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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 (40% de fûts neufs / 60% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois.

Dégustation :

- Robe : Or chatoyant
- Nez : L'élégance du chèvrefeuille et de lilas mêlés.
- Bouche : Un fonds strict et minéral posé sur un corps à la chair ferme. De grande garde.

A servir : de maintenant à 2014 à 13~15C°

Particularité : Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (40% new oak barrels / 60% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 12 months.

Tasting Note:

- Colour : brilliant golden yellow
- Bouquet: The elegance of the honeysuckle mixed with lily.
- Palate: Very Elegant and mineral with a lovely firm flesh. Very good ageing ability.

To be served: now until 2014 at 13~15C°

Particularity: This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917