

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

Vin de Bourgogne  
2011

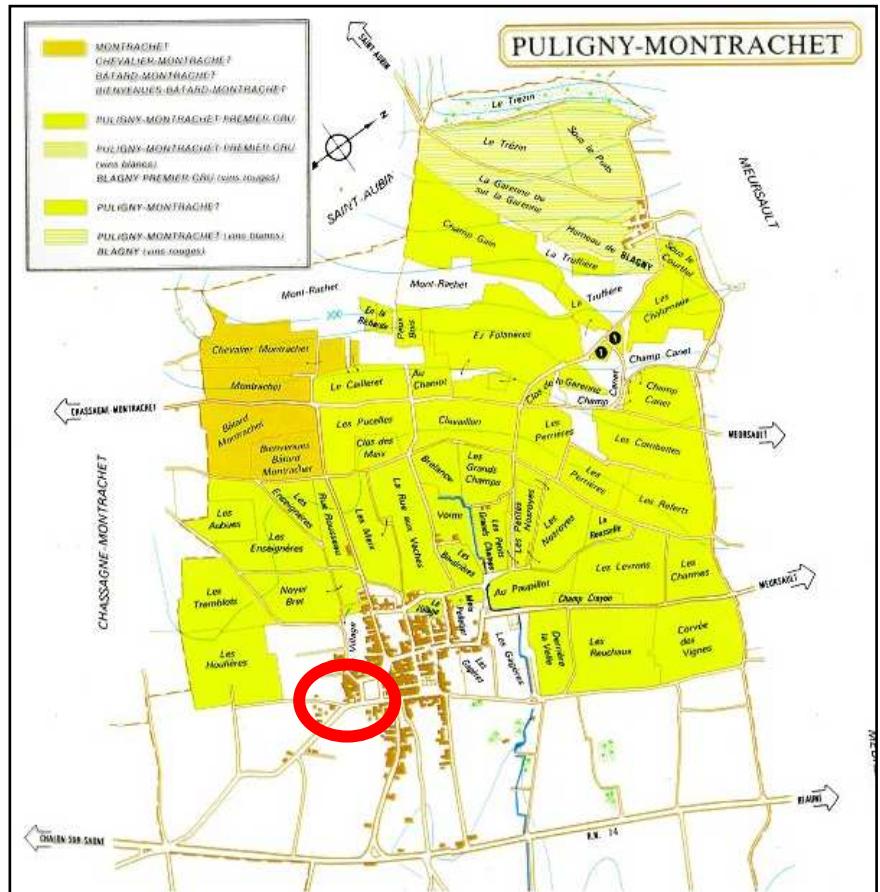
BOURGOGNE

" CLOS DE LA COMBE "

CHARDONNAY

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (10% de fûts neufs / 90% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

**Dégustation :**

- Robe : vieil Or
- Nez : note lactée de crème fraîche fouettée
- Bouche : Celle-ci travaille autour de cette matière riche et savoureuse avec des notes de fruits à chair jaune comme la nectarine et la pêche.

Cette cuvée ne passera pas par votre cave tant elle apporte un plaisir immédiat.

**A servir :** de maintenant à 2015 à 13~15°C

**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 (10% new oak barrels / 90% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 9 months.

**Tasting Note:**

- Colour: Antique gold
- Bouquet: Notes of whipped cream
- Palate : Rich and full flavours of peaches and nectarines.

This wine needs no cellaring, bringing immediate pleasure to your glass.

**To be served:** now until 2015 at 13~15°C

**Particularity:** Despite this wines generic classification, Clos de la Combe stands in the middle of Puligny-Montrachet, surrounded by higher AOCs.