

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A

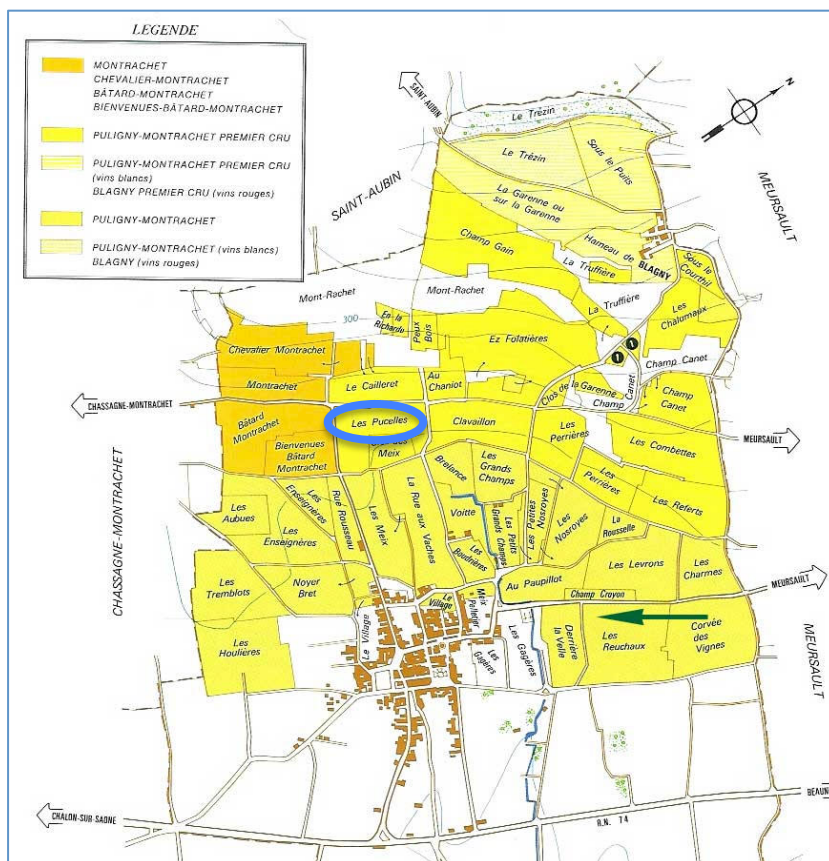
21190 PULIGNY-MONTRACHET

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

Modé de vinification et d'élevage :

Fermentation en fûts de chêne (30% de fûts neufs / 70% de fûts de 1, 2,3,4 et 5 ans). Elevage sur lies fines pendant 12 mois en fûts suivi de 4 mois en cuves.

Dégustation :

Les fleurs d'eau, lys et muguet et un brin de silex frotté happent vos sens. Une attaque équilibrée et fine dessinent la trame d'un Puligny de bonne garde qui vous réglera en jeunesse après un passage en carafe.

Ce Clos est un monopole de la famille Chartron depuis 1917

A servir : de 2015 à 2020 à 13~15C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (30% new oak barrels / 70% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note :

Your senses discover lily of the valley with a touch of flint. On the palate reserved, well balanced, fullness and length. A wine meriting patience which will be rewarded in some years.

This Clos is solely owned by the Chartron family since 1917

To be served : from 2015 until 2020 at 13~15C°