

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

2014

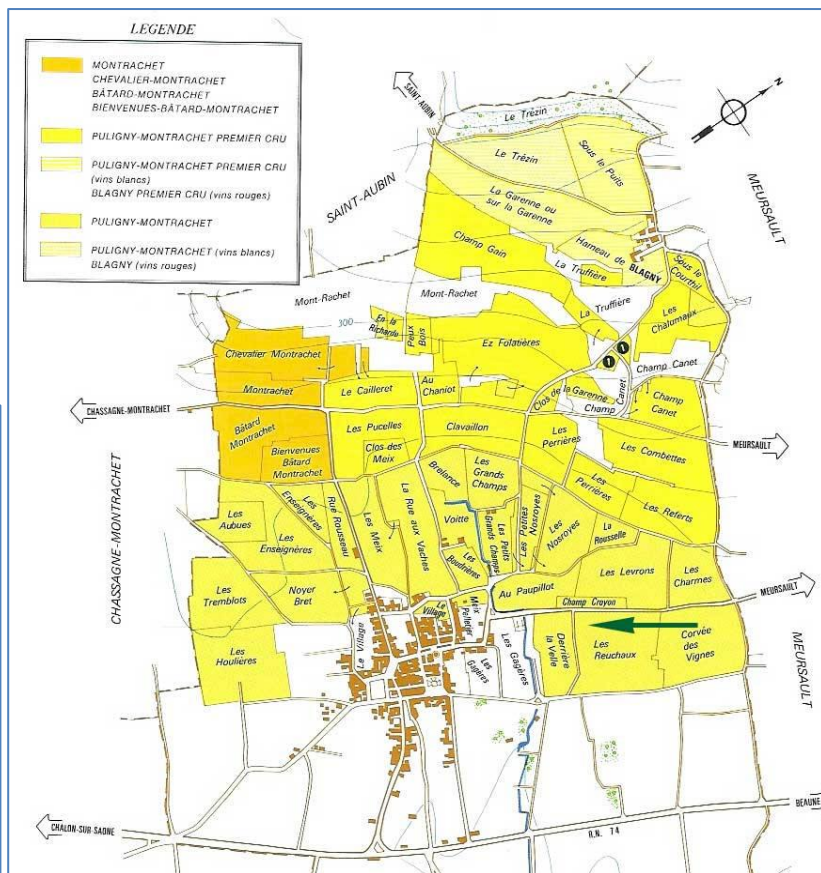
BOURGOGNE

" 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 (100 % de fûts de 1 à 5 ans). Elevage en fûts sur lies fines pendant 8 mois puis en cuve pendant 3 mois.

Dégustation :

Sous un jus à l'or clair il délivre des notes gourmandes de brioche chaude et de caramel au lait. Dès sa mise en bouche sa saveur ronde et généreuse de fruits jaunes (pêche) et blanc (nectarine) prend le palais en otage. Un vin de plaisir pour toutes les bouches.

A servir : de 2016 à 2019 à 13~15°C°

Grape Varietal : Chardonnay

Type of soil : clay and limestone

Winemaking :

100% Barrel fermentation (barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 8 months in barrel and then for 3 months in tank.

Tasting Note :

An aspect of clear gold delivering gourmet notes of warm brioche and caramel. Round, generous fruits of peach and nectarine. A wine which will please all palates.

To be served : from 2016 until 2019 at 13~15°C°