

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

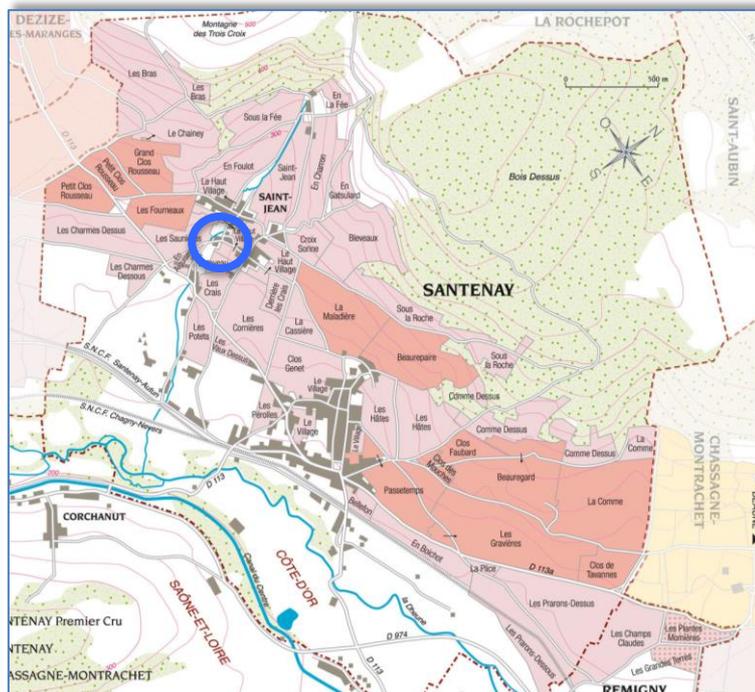
Grand Vin de Bourgogne

2018

SANTENAY
" LES PIERRES SÈCHES "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Mode 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 :

Voilà un Santenay fait avec des raisins mûrs qui ont donné une robe intense et éclatante. A ce stade de débutant il s'exprimer surtout au travers un boisé franc qui « grille » le nez. Son palais est fait de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot. Il ravira les amateurs de chardonnay bien en chair.

A servir : de 2020 à 2025 à 13~15°C

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:

An intense and dazzling robe. At this stage as a debutant it expresses itself through the oak which toasts the nose. A palate of yellow fruits peach and apricot. It will delight all chardonnay amateurs.

To be served: from 2020 until 2025 at 13~15°C