

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

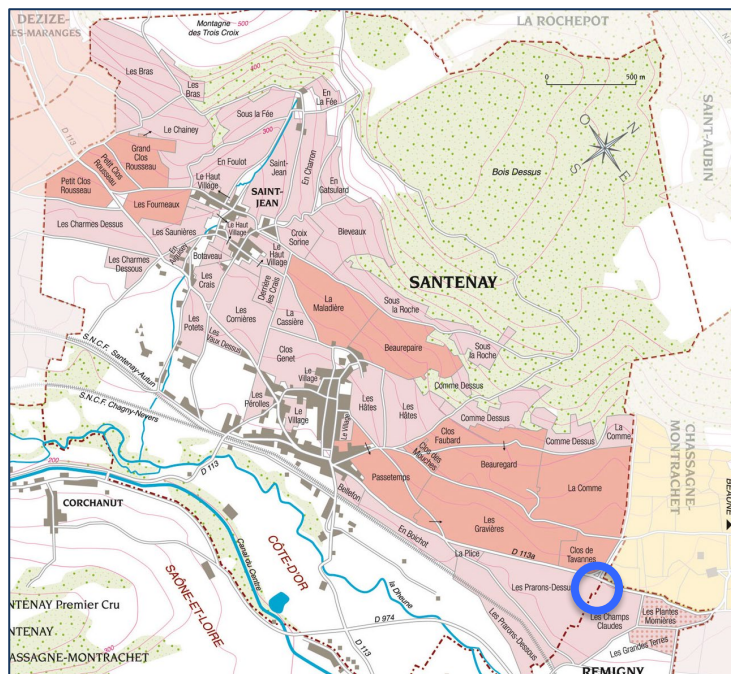
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2020

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 :

Le vert est entré en collision avec le jaune pour donner une robe intense. Son parfum est un tas de pierres séchées au soleil, de silex choqués. On s'attend a de la tension en bouche avant de ressentir un jus mûr et parfaitement digeste. Le plus dur sera de le sortir de la cave.

A servir : de 2022 à 2027 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:

Youthful greens fight with richer yellows to provide complex dimensions to this wine. On the nose, the minerality hints at sun-dried stones and crushed flint. This minerality slowly subsides to reveal the ripe juice that makes this wine so approachable. Probably the hardest thing will be not to drink this wine in the cellar!

To be served: from 2022 until 2027 at 13~15°C