

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

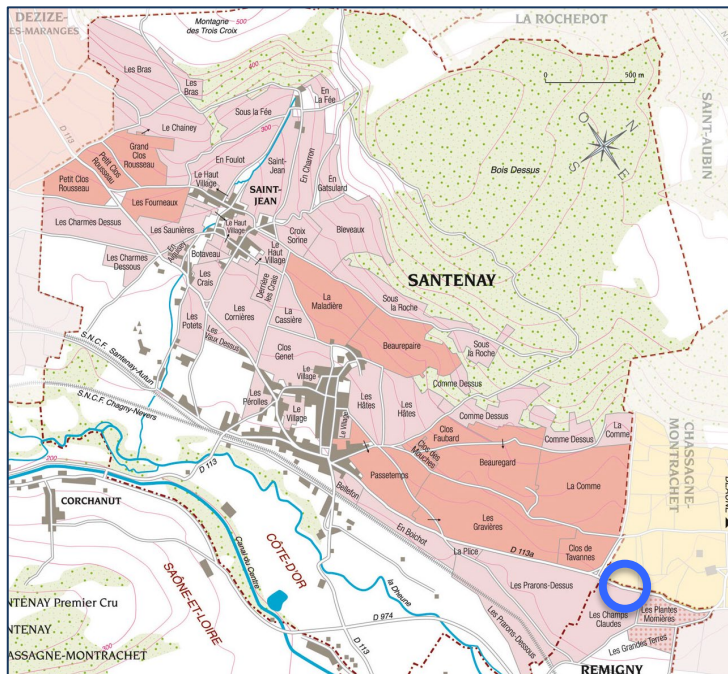
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2021

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 :

Sous des reflets dorés, son parfum balance entre fruits secs (noix de pécan, noisette) et fruits confits avec une touche d'orange amère. On s'attend à 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 2023 à 2028 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:

Within its golden hues, this wine's nose is balanced between roasted nuts (pecan and hazelnut) and dried fruits, with a hint of bitter orange. One would expect a certain tension in the mouth, but one discovers a ripe juice with a very drinkable palate. The most difficult thing with this wine will be to getting out from the cellar.

To be served: from 2023 until 2028 at 13~15°C