

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

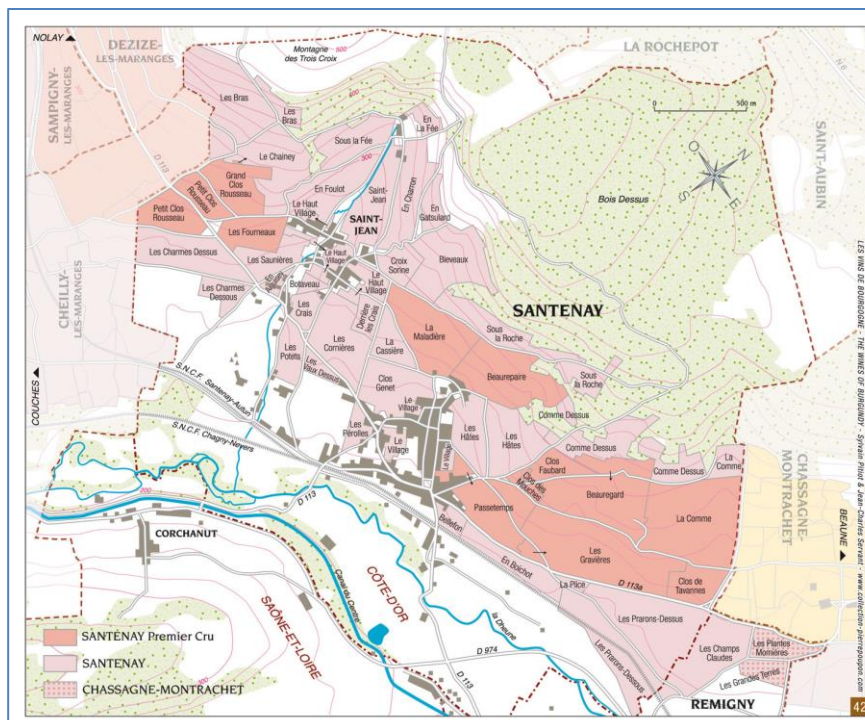
Grand Vin de Bourgogne

2014

SANTENAY
"CHAMPS PERRIER"

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 :

Porté par un regard blanc comme l'or du même nom ce nouveau vin se parfume d'un boisé grillé franc. Large en attaque il montre sa maturité par une bouche très « fruits jaunes » qui tournent en bouche. S'il finit vite c'est pour mieux vous donner envie de vous resservir aussitôt. A servir sur des œufs en meurette au vin blanc.

A servir : de 2016 à 2019 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 :

A glass of white gold with toasted notes, a full bodied mature palate showing yellow fruits. If it finishes quickly you have a wish to re-serve straight away. This wine would be excellent with 'œufs en meurette' in white wine.

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