

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

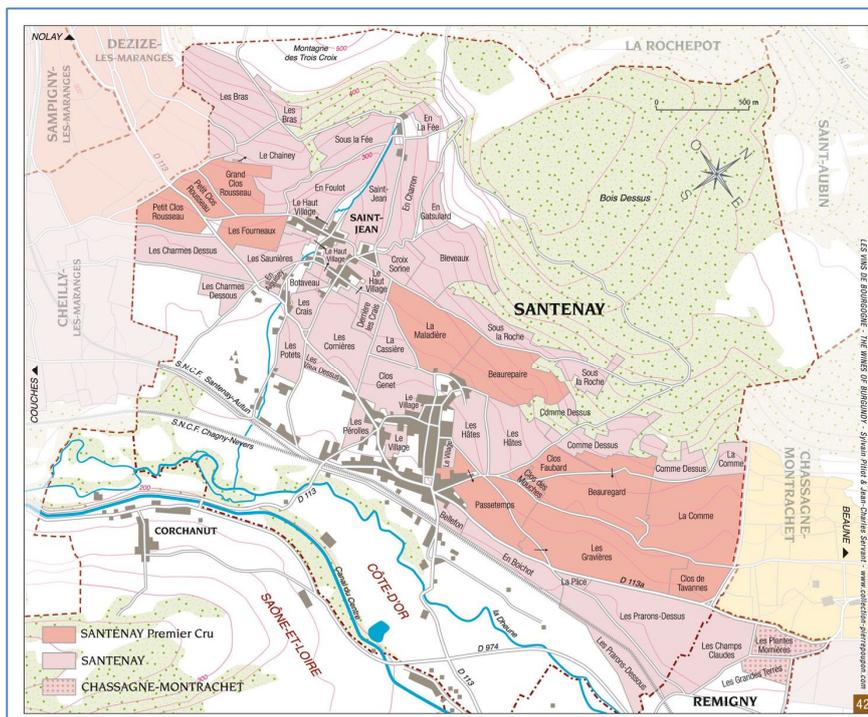
Grand Vin de Bourgogne

2015

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 :

Un grillé net, légèrement réducteur évoque le fumé des cailloux calcaires chauffant au soleil. Dans une matière à l'attaque large comme sait l'être un Santenay il développe une rondeur qui cajole les papilles. Inutile de l'attendre, il est délicieux dans l'instant

A servir : de 2017 à 2020 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 :

Notes of toast, lightly reduced evoking limestone warmed by the sun. The structure has a large attack as only a wine from Santenay knows how to do. Developing a roundness which cajoles the tastebuds. There is no need to wait for this wine – delicious now.

To be served : from 2017 until 2020 at 13~15°C°