

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

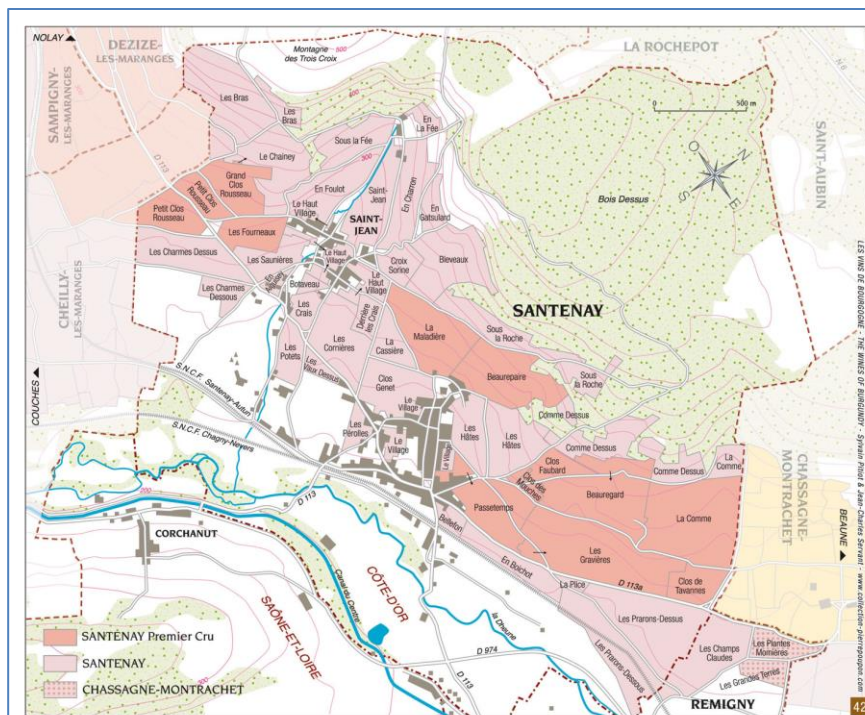
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2016

SANTENAY
" CHAMPS PERRIER "

Jean Chartron
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Grape Varietal : Chardonnay

Type de sol : argilo-calcaire

Type of soil : clay and limestone

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.

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.

Dégustation :

Né d'un jus au doré aussi brillant que vif il développe au nez un parfum de grillé venu de son élevage. Son approche en bouche se fait large avant de libérer une saveur d'agrumes mures (citron confit). Sa persistance impressionne par sa tenue salivante. Déjà bon il atteindra son apogée fin 2021.

Tasting Note :

A color of brilliant gold developing on the nose a perfume of toast. The approach on the palate is full, liberating an array of mature citrus. The finish is persistent and mouthwatering with finesse. Already good this will reach its peak at the end of 2022.

A servir : de 2018 à 2022 à 13~15C°

To be served : from 2018 until 2022 at 13~15C°