

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

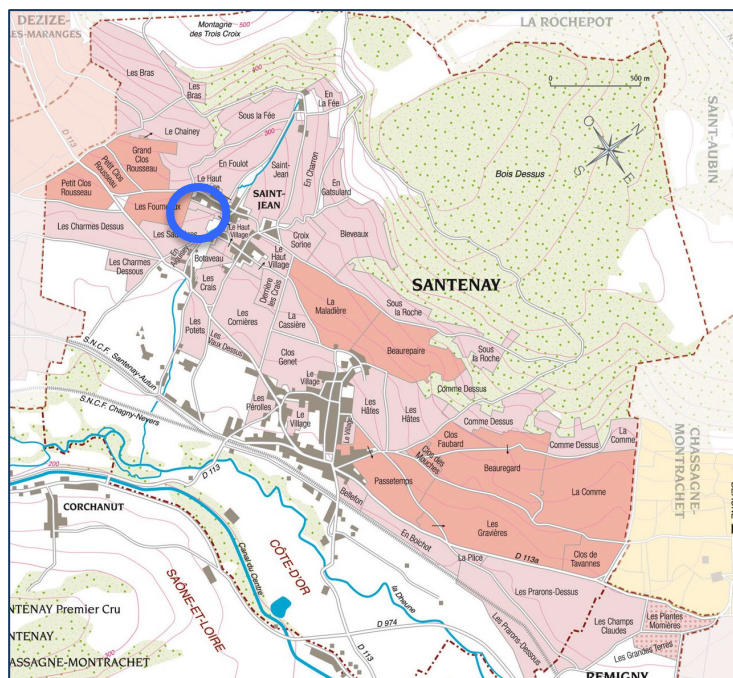
2022

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 :

Sa robe au doré intense habite déjà votre regard. Son parfum hésite entre fruits secs (noix de pécan, noisette) et fruits confits. Sa matière se montre riche de tannin secs. C'est un Santenay plus large que long qui est taillé dans la roche du terroir. Un muscle qui s'affinera après une petite année de garde.

A servir : de 2024 à 2030 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:

Its intense golden colour instantly catches your eye. Its fragrance is a mix of nuts (pecan and hazelnut) and candied fruit. Its body is rich in dry tannins. This Santenay is more broad than it is long, carved, as it is, out of the rock of its terroir. This is a muscular wine that will refine after a short year of cellaring

To be served: from 2024 until 2030 at 13~15°C