

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

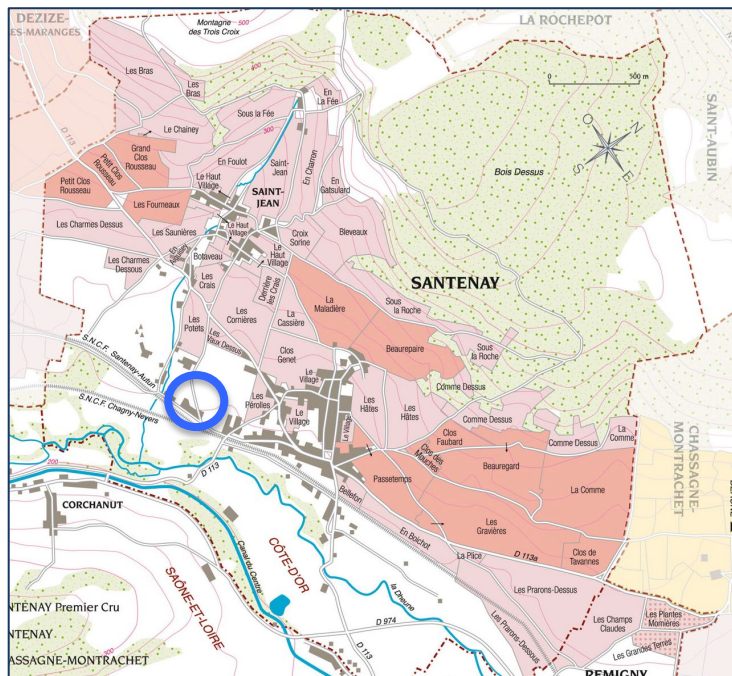
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne

2023

SANTENAY
" LES PIERRES SÈCHES "

— Jean Chartron —
21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



Cépage : Chardonnay

Type de sol : sol argilo-calcaire

Mode de vinification et d'élevage :

Fermentation et élevage en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1 à 5 ans) pendant 12 mois suivi de 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

Toujours aussi solaire dans le verre, il s'exprime dans un registre de céréales grillées et de fruits secs (noix de pécan, noisette). Son attaque fluide se fait tournante en bouche. Une matière sphérique qui n'est pas dénuée de digestibilité. Vous pouvez déjà l'apprécier.

A servir : de 2025 à 2031 à 13~15°C

Grape Varietal: Chardonnay

Type of soil: clay and limestone

Winemaking:

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1 and up to 5 years). Maturing on fine lees for 12 months in barrel and 4 months in tank.

Tasting Note:

As sunny as ever in the glass, this wine expresses itself in a combination of toasted cereals and nuts (pecan and hazelnut). Its fluid attack swirls on the palate and its spherical body makes relatively easy to consume. This wine is easy to enjoy right now.

To be served: from 2025 until 2031 at 13~15°C