

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

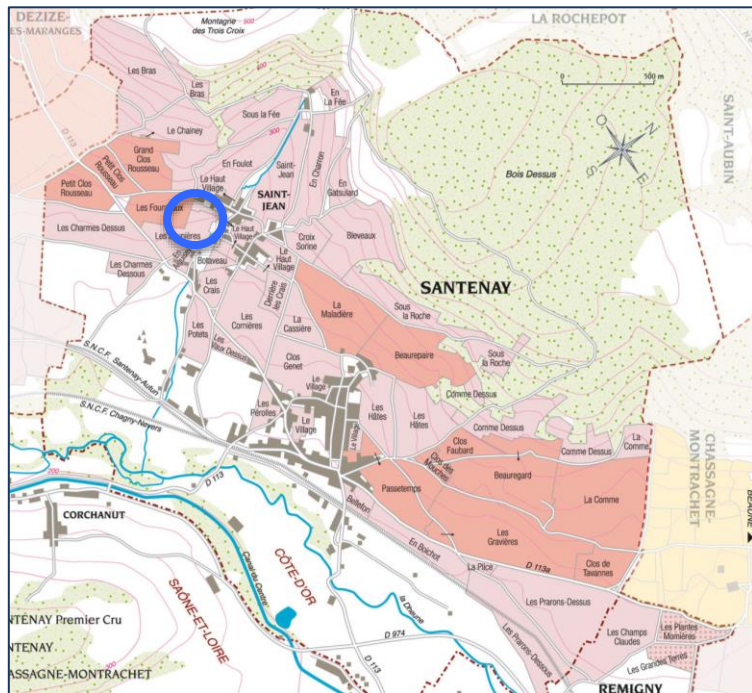
Grand Vin de Bourgogne

2019

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 :

Un Santenay aux fragrances dominantes de vétiver et de chardonnay sous le pressoir voilà qui accroche les sens. Il débute ferme comme s'il était pourvu de tannins. Sa texture en fait plus un vin de bonne garde (3 à 5 ans) qu'un vin de jeunesse.

A servir : de 2021 à 2026 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 Santenay with fragrances dominated by vetiver and chardonnay from beneath the press, this is what grips the senses. A firm start as though endowed with tannins; the texture shows a wine to age 3-5 years.

To be served: from 2021 until 2026 at 13~15°C