Domaine Jean Chartron Santenay Les Pierres Sèches

Santenay - Frankrijk

Santenay, de meest zuidelijke appellatie van de Côte de Beaune, is vooral bekend om haar rode wijnen. Het zijn witte Bourgogne-experts als Jean-Michel Chartron die bewijzen dat je er ook verfijnde Chardonnays kunt maken. Jean-Michel maakt zijn Santenay van druiven uit wijngaarden vlak bij premier cru Clos Rousseau, een van de mooiste terroirs van zuidelijk Santenay. Na de oogst vinifieert hij de chardonnaydruiven op klassieke wijze. Zowel fermentatie als rijping vindt plaats in kleine eikenhouten fusten, waarvan het merendeel gebruikt is. De rijping gebeurt in contact met de neergeslagen gisten. Deze werkwijze geeft de wijnen subtiele tonen van brioche en toast. Jean-Michel zelf typeert zijn Santenay als een terroirgedreven wijn, die het best tot z'n recht komt na zo'n vier jaar in de kelder. Mooi bij gevogelte of milde kazen.



Proefnotitie

Aroma van toast en en fruit zoals abrikozen. De smaak is droog en evolueert langzaam naar een delicate verfijnde wijn

Drinken bij

De ideale begeleider van een lichte visschotel.

Houdbaarheid

Nu op dronk maar zeker houdbaar tot 6 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl