

CHARTRON ET TRÉBUCHET

Chablis 1er Cru "Mont de Milieu"

2018

Histoire

Situé au cœur du Triangle d'Or burgonde (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Meursault), Chartron et Trébuchet est aujourd'hui reconnu pour la très grande qualité de ses vins blancs, dont 5 Grands Crus, et est ancré dans les mémoires des connaisseurs comme le créateur des plus grands Puligny-Montrachet, symboles de la Maison.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premiers crus reposent sur une strate datant du Kimméridgien (155 millions d'années avant J.-C.)

Le mont de Milieu tire son nom du fait qu'il représentait autrefois la limite entre la Bourgogne et la Champagne.

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermenté et élevé sur lies pendant 12 mois en barriques (fûts de chêne neufs et ayant contenu de 1 à 4 vins).

Type de sol

La région de Chablis est un plateau découpé par des vallées, dont le sol est une alternance de marnes et de calcaires et de minuscules dépôts d'huîtres dans la roche, rappelant la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne.



Couleur

Une belle robe jaune pâle brillante.



Nez

Un joli nez complexe et minéral, avec des arômes de noisettes.



Palais

Gras, vineux et expressif. Boisé fondu et belle longueur en bouche. Finale fraîche.

Recommandations

Ce vin s'accordera parfaitement avec des plateaux de fruits de mer, des poissons en sauce, des fromages affinés. mais aussi des viandes blanche en sauce.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com