

# CHARTRON ET TRÉBUCHET

## Chablis Grand Cru "Bougros"

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

L'appellation Chablis Grand Cru se situe sur la commune de Chablis, dans l'Yonne. Le climat "Bougros" est localisé au nord-ouest, entre 100 et 250 mètres d'altitude.

### Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débouillage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve et en fût, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lies totales en fût et en cuve pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 70 à 80 % fût neuf.

### Type de sol

Des calcaires et marnes à *Exogyra virgula*, de minuscules huîtres fossiles. Terrains du jurassique supérieur formés il y a 150 millions d'années.



### Couleur

Belle couleur or-vert pur qui évolue vers le jaune clair avec l'âge. Elle est brillante et limpide.



### Nez

Le nez somptueux et fin dévoile des arômes minéraux, des notes florales de tilleul, de fruits secs, de miel et d'amande.



### Palais

La bouche est dense, ronde, opulente et profonde avec un très bel équilibre.

### Recommandations

La vivacité de ce vin lui permet de s'accorder parfaitement avec du foie gras, des crustacés (homards, langoustes) ou des volailles à la crème et viandes blanches.

### Services

12 - 14°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 5 à 10 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)