

CHARTRON ET TRÉBUCHET

Corton Charlemagne Grand Cru 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 se situe au Nord de la Côte de Beaune, entre les villages de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton, sur les hauteurs de la mythique Montagne de Corton.

Vinification

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

Type de sol

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.



Couleur

Robe jaune pâle brillante.



Nez

Nez complexe et intense d'amandes grillées et de fougère.



Palais

Bouche puissante et généreuse. On retrouve ce grillé persistant accompagné de notes de pâte d'amande. Très belle longueur sur la minéralité.

Recommandations

La délicatesse de ce vin s'associe parfaitement au foie gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur. Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com