

CHARTRON ET TRÉBUCHET

Meursault 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

Au cœur de la Côte de Beaune, situé entre 200 et 300 mètres d'altitude et orienté Est/Sud-Est, le vignoble entoure le village pittoresque de Meursault.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 50% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 16 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Le vignoble trouve son excellence sur des marnes calcaires.



Couleur

Robe jaune clair aux reflets verts brillants.



Nez

Les arômes de chèvrefeuille, de fougère, de citron confit, de brioche et de pain grillé forment le bouquet.



Palais

La bouche est gourmande avec des notes de pâte d'amande et de noisette, et présente une finale saline et croquante.

Recommandations

Se marie élégamment avec les viandes et poissons nobles et de belle texture (veau ou volaille en sauce blanche, bar rôti, mais également foie gras) ou les crustacés grillés et en sauce (gambas, homard, langouste...). Délicieux aussi en apéritif et sur des fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Services

12 - 14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com