

CHARTRON ET TRÉBUCHET

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Embazées" 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 Sud de la Côte de Beaune, le vignoble entoure le village de Chassagne-Montrachet. Celui-ci partage avec Puligny-Montrachet le prince incontesté de tous les vins blancs secs : le Grand Cru Montrachet (prononcé Monrachet). Le Climat « Les Embazées » se situe au Sud de l'appellation et jouxte Santenay.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en fût, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en fût pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 40 à 50 % fût neuf.

Type de sol

Le vignoble se trouve sur d'excellentes terres calcaires et caillouteuses.



Couleur

Robe jaune pâle.



Nez

Jeune, ce vin présente des notes grillées et citronnées, qui se fondront avec le temps pour gagner en complexité et laisser place à des notes plus subtiles de fleurs blanches comme le jasmin et l'aubépine.



Palais

La bouche est incroyablement riche et puissante, équilibrée et distinguée.

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