Chartron et Trébuchet

Chassagne-Montrachet

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 Mon-rachet).

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourbage, 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. 20 à 30 % fût neuf.

Type de sol

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

Couleur

Belle robe jaune pâle et brillante.

Nez

Nez intense de fruits jaunes et de fleur d'acacia.

Palais

La bouche est expressive, ronde et ample avec des notes d'agrumes subtilement mentholées. Finale complexe et longue élégamment boisée.

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 4 ans