Chartron et Trébuchet

Pouilly-Fuissé

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

Vignoble du mâconnais, situé dans la partie Sud du vignoble bourguignon à proximité de Macon.

Vinification

Traditionnelle : vendange manuelle, pressurage après cueillette des raisins, fermentation alcoolique à basse température proche de 20° C. Le vin est ensuite soutiré, filtré et mis en bouteille.

Type de sol

De nature calcaire et argilo-calcaire.

Couleur

Jaune pâle brillant.

Nez

Nez complexe où ressortent des arômes de noisettes.

Palais

Palais harmonieux et gras avec une bonne expression aromatique.

Recommandations

A proposer avec la volaille à la crème, la viande grillée et les poissons en sauce.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans