Chartron et Trébuchet

Corton Grand Cru

2017



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. 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 18 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

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

Couleur

Robe or pâle aux reflets brillants.

Nez

Jeune, les notes florales d'aubépine et de thé se marient aux notes boisées et grillées. Avec le temps, des arômes de fruits confits vont apporter de la complexité.

Palais

Une belle vivacité assure tension et précision en fin de bouche. La structure est là, ample, riche et généreuse, sur des notes finement vanillées et torréfiées.

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