

CHARTRON ET TRÉBUCHET

Puligny-Montrachet

2019

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 Puligny-Montrachet. Celui-ci partage avec Chassagne-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, débouillage, 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 trouve son excellence sur des marnes calcaires.



Couleur

Robe jaune dorée avec des reflets verts.



Nez

Arômes minéraux (silex), floraux (aubépine) et lactiques (beurre, croissant chaud) élégants.



Palais

Arômes minéraux (silex), floraux (aubépine) et lactiques (beurre, croissant chaud) élégants qui se confondent à des notes de miel et noisettes.

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



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com