

# CHARTRON & TRÉBUCHET

## Crémant de Bourgogne Chardonnay Millésimé

### Cépage

Chardonnay

### Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et d'Epineuil.

### Vinification

Méthode traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques puis débourbés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins de base sont alors assemblés. Ils subissent ensuite une seconde fermentation en bouteille et un élevage de 15 mois ("Sur Latte") avant d'être mis en gyro-palette et dégorgés. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le capsulage et muselage.

### Type de sol

Terroirs variés : Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux dans le Beaujolais, calcaires et marnes sur la Côte Chalonnaise et sols argilo-calcaire kimméridgiens sur Epineuil.



### Couleur

Robe jaune pâle doré soutenue par une bulle fine et une mousse persistante.



### Nez

Des notes de fleurs blanches, de noisette et de pêche se dégagent subtilement.



### Palais

Une bouche tout en fraîcheur aux arômes floraux et une belle persistance aromatique. La bulle est fine et délicate.

### Recommandations

Idéal en apéritif, il peut également accompagner le repas ou souligner les arômes de desserts à base de fruits.

### Services

A servir frais, entre 6°-8°C.

### Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)