

Chartron et Trébuchet

Chassagne-Montrachet 1er Cru

"Les Embazées"

CÉPAGE : Chardonnay

GRAPE VARIETY: 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 Monrached). Le Climat « Les Embazées » se situe au Sud de l'appellation et jouxte Santenay.

ORIGIN: South of the Côte de Beaune, the vineyard surrounds the village of Chassagne-Montrachet. It shares with Puligny-Montrachet the undisputed prince of all dry white wines: the Grand Cru Montrachet (pronounced Monrached). The 'Les Embazées' climat is located in the south of the appellation, bordering Santenay.

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

SOIL: The vineyard is planted on excellent limestone and stony soil.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débordage, 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. 40 à 50 % fût neuf.

VINIFICATION: Traditional vinification: Direct pressing upon receipt of the grapes in a pneumatic press, settling, cold stabilisation for 48 hours. Fermentation in barrels at a low temperature of 16/20°C to preserve the aromas. Ageing on lees in barrels for 8 to 16 months with regular stirring. 40 to 50% new barrels.

DEGUSTATION

TASTING NOTES

Couleur : Robe jaune pâle.

Colour: Pale yellow.

Nez : Jeune, ce vin présente des notes grillées et citronnées, qui se fondront avec le temps pour gagner en complexité et laisser place à des notes plus subtiles de fleurs blanches comme le jasmin et l'aubépine.

Nose: Young, this wine has toasted and citrus notes, which will mellow with time to gain complexity and give way to more subtle notes of white flowers such as jasmine and hawthorn.

Palais : La bouche est incroyablement riche et puissante, équilibrée et distinguée.

Palate: The palate is incredibly rich and powerful, balanced and distinguished.

Accords Mets & Vins : 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...

Food and wine pairings: Pairs elegantly with fine meats and fish with a beautiful texture (veal or poultry in white sauce, roasted sea bass, but also foie gras) or grilled shellfish in sauce (prawns, lobster, rock lobster, etc.). Also delicious as an aperitif and with mild cheeses: Camembert, Brie, blue cheese, goat's cheese, Gruyère, etc.

Services : 12 - 14°C

Serving temperature: 12-14°C

Potentiel de garde : À boire dans les 5 ans

Ageing potential: Drink within 5 years

