



ACQUISTATO IL .....

Meursault Chartron et Trebuchet 2018

2018

## Un grande bianco di Borgogna



*Svinando*

Tra i bianchi di Borgogna, i vini provenienti dalla regione di Meursault sono considerati tra i più eleganti. Elaborati a base di Chardonnay, infatti, questi bianchi rivelano una ricchezza e una persistenza notevoli. Vini caratterizzati da una bella struttura, sono in grado di reggere il confronto con piatti complessi e ricchi di sapore. Favolosi vini bianchi da invecchiamento, hanno una potenza aromatica non indifferente. Ne è un bel esempio anche questo Meursault proposto da Chartron e Trébuchet. Un grande bianco di Borgogna, sapido e grasso, ottenuto da una vinificazione super accurata a cui segue una lunga maturazione in barrique per il 70% della massa.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nella borgognona Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è conosciuta nel mondo soprattutto per la sua ottima reputazione. Situata nel cuore del cosiddetto "triangolo d'Oro della Borgogna", fornata da Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault, Chartron e Trébuchet è cresciuta rapidamente, affermandosi come un'azienda dall'impeccabile reputazione. Lo stile dei suoi vini rivela con precisione ogni sfumatura del terroir e del climat di appartenenza. In cantina, la vinificazione è classica e rispetta lo schema tradizionale della Borgogna. E per limitare ogni stress al vino, tutte le operazioni di travaso sono fatte per gravità, limitando al minimo gli interventi. E allo stesso tempo l'uso del legno in maturazione è discreto, per esaltare la naturale eleganza di ogni etichetta.

### La Vigna

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| <b>Terreno</b>      | Argilla e calcare |
| <b>Esposizione</b>  | Sud               |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot             |
| <b>Densità imp.</b> | 5000              |

### Il Vino

|                       |                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo Secco DOC                                          |
| <b>Provenienza</b>    | Francia                                                         |
| <b>Uve</b>            | Chardonnay 100%                                                 |
| <b>Gradazione</b>     | 13% vol                                                         |
| <b>Temp. Servizio</b> | 14 gradi                                                        |
| <b>Quando Berlo</b>   | da invecchiamento                                               |
| <b>Abbinamento</b>    | Menu di pesce, Menu di carne                                    |
| <b>Vinificazione</b>  | Vinificazione ed affinamento in barrique per il 70% della massa |
| <b>Sensazioni</b>     | Il grande bianco della Borgogna, estremamente sapido e grasso   |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821