



Chassagne-Montrachet Premier Cru "Les Embazées" - Chartron et Trébuchet 2017 - 75cl

Robe jaune pâle.

Nez : Jeune, ce vin présente des notes grillées et citronnées,

qui se fondront avec le temps pour gagner en complexité

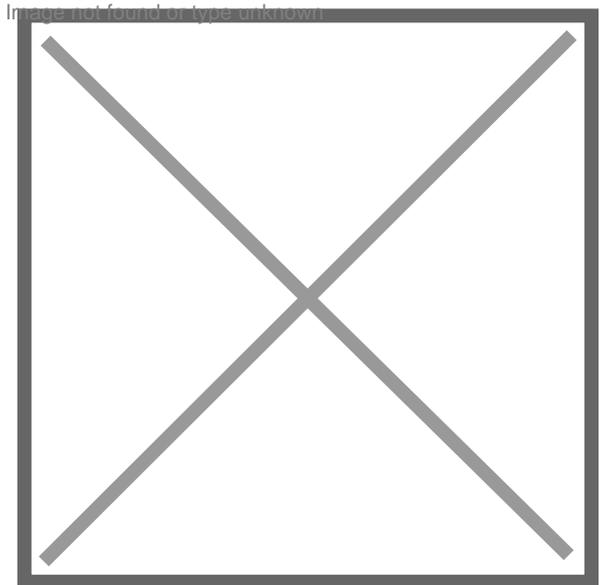
et laisser place à des notes plus subtiles de fleurs blanches comme le jasmin et l'aubépine.

Bouche : La bouche est incroyablement riche et puissante,

équilibrée et distinguée.

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



89.66 EUR

Artcode: 00006226

[Vins](#), [Vins blancs](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Blanc
Année	2017
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%
Pays	France

Région

Bourgogne A.O.P

Producteur

Chartron et Trébuchet

Raisin

Chardonnay