



# REINE PÉDAUQUE

## Aloxe-Corton

2017

### Histoire

Fondée en 1923 et ancrée en Côte de Beaune, à l'orée du Bois de Corton, La Reine Pédauque a connu sa véritable montée en puissance en dans les années 1930 avec l'acquisition de la Rôtisserie de la Reine Pédauque à Paris.

### Cépage

Pinot Noir

### Origine

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

### Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois avec fermentation malolactique. 40% de fûts neufs.

### Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.



#### Couleur

Robe grenat brillante.



#### Nez

Bouquet expressif de petits fruits rouges (cerises et mûres).



#### Palais

La bouche est puissante avec quelques notes subtiles de torréfaction et une finale persistante de griottes et de framboises.

### Recommandations

Intense, généreux et élégant, ce vin relève les viandes rouges grillées ou en sauce, ou une volaille rôtie ainsi que les fromages à pâte molle affinés (Camembert, Pont l'Evêque, Munster...).

#### Services

14 - 16°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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