

REINE PÉDAUQUE

Santenay

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

Situé au Sud de la Côte de Beaune, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Son vignoble s'étend de Santenay à Remigny dans la continuité du terroir.

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 12 mois avec fermentation malolactique. 20% de fûts neufs et 80% de fûts de 1 à 5 vins.

Type de sol

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



Couleur

Robe pourpre intense et brillante.



Nez

Nez complexe et soutenu de framboise et cerise.



Palais

On retrouve en bouche le croquant des fruits, soutenu par des tanins persistants et des notes harmonieuses de vanille. Finale dense avec une touche minérale.

Recommandations

Idéal sur les plats mijotés tels que le veau et le bœuf braisé, les volailles laquées ou caramélisées. Il sera parfait également sur des entrecôtes, ou simplement un hamburger fait maison. Fromages à saveur douce ou bleus : Camembert, Brie de Meaux, Pont-l'Évêque, Cîteaux, Reblochon, Bleu de Bresse...

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com