

FRANÇOIS MARTENOT

Bourgogne Aligoté 2019

Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert en 1922 un domaine datant de 1859 à Savigny-les-Beaune, et couvrant une dizaine d'hectares, pour en faire une grande Maison de vins de Bourgogne. A sa mort, c'est sa fille, qui assurera la conduite de cette entreprise dont la notoriété ira ensuite grandissante.

Ainsi, à travers les générations, la Maison François Martenot, digne héritière de ses illustres fondateurs n'a cessé de se développer pour offrir une signature de vins uniques.

Cépage

Aligoté

Origine

Le vignoble est situé en Bourgogne dans des plaines ou en coteaux.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débouillage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en cuve pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier.

Type de sol

Le sol est argilo-calcaire.



Couleur

Robe or clair lumineuse.



Nez

Joli nez de fruits blancs et d'agrumes.



Palais

La bouche est d'une grande fraîcheur, précise avec une finale acidulée et friande.

Recommandations

Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde aussi parfaitement aux poissons grillés et aux huîtres.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com