

FRANÇOIS MARTENOT

Bourgogne Pinot Noir 2018

Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert un domaine de 10 ha à Savigny-lès-Beaune. Ce domaine fût créé en 1859 par Monsieur Léonce Bocquet, alors unique propriétaire du Château du Clos Vougeot, et fervent défenseur de la Bourgogne et de son héritage culturel. Le domaine se développe alors grâce à l'acquisition de terres voisines et de nombreux travaux de plantations de vignes et d'ouvrages d'habitations sont entrepris.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Né en Bourgogne, le Pinot Noir donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Produit en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Pinot Noir est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C.

Une partie du vin est élevé en cuve et l'autre en en fut. L'élevage se poursuit pendant 8 à 16 mois pendant lesquels se déroule la fermentation malolactique.

Type de sol

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



Couleur

Robe rouge rubis.



Nez

Arômes de fruits rouges (framboise, cerise, groseille) et de fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis) avec des notes poivrées.



Palais

Structure fine et élégante en bouche avec des tanins ronds et veloutés. Les notes aromatiques évoluent sur des parfums complexes de sous bois et d'humus.

Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées, du bœuf et du veau braisé ou des charcuteries fines. Accompagne très bien les plats végétariens tels les gratins de légumes. Fromages : Reblochon, l

Services

14 - 15°C

Pot

À bc

