



DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Petits

Godeaux"

2018

Histoire

Le Domaine Marguerite Carillon est le fleuron de la Maison François Martenot. Majestueux, siégeant sur les hauteurs de Meursault, il symbolise la richesse et la diversité de la Bourgogne à travers une belle sélection d'appellations Régionales, Villages, 1er Crus et Grands Crus issues du Chablisien, de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le climat "Petits Godeaux" se situe vers le Bois de Noël à la sortie de Savigny-les-Beaune en allant vers Pernand-Vergelesses.

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 de chêne pendant 18 mois. 50% de fûts neufs. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Belle robe grenat.



Nez

Les notes boisées légèrement prédominantes vont se fondre rapidement pour laisser le fruit et les arômes floraux s'exprimer.



Palais

L'ampleur en bouche est remarquable, les tanins souples, et une petite acidité finale apporte du croquant et de la fraîcheur.

Recommandations

Idéal sur les jambons crus et les viandes fibreuses et subtiles (lapin et bœuf bouilli), ou les viandes et volailles épicées (curry), les abats en sauce et les gibiers à plumes. Fromages à saveur douce du type Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

14 - 16 °C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com