

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Talmettes" 2019

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

Chardonnay

Origine

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le Climat « Les Talmettes » se situe à l'entrée de Savigny-Lès-Beaune.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne. L'élevage se prolonge ensuite pendant 14 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe couleur jaune paille, brillante à reflets verts.



Nez

Le bouquet est plaisant, direct, marqué par des notes de fleurs blanches et de noisettes torréfiées.



Palais

La bouche est ronde avec des arômes complexes de fruits blancs et une finale fraîche élégamment boisée.

Recommandations

Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé, poisson de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Il peut également se boire en apéritif. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com