

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Volnay 1er Cru "Les Santenots"

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

Niché en hauteur sur les Côtes de Beaune, le village de Volnay se situe entre Pommard et Meursault. Le Climat "Les Santenots" est situé au Sud-Ouest de Volnay, au pied de la petite montagne du Chaignot.

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

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.



Couleur

Robe rubis vif.



Nez

Le bouquet est composé de fruits rouges mûrs marqué par les cerises noires et sur des notes épicées.



Palais

Bouche soyeuse, typique d'un Volnay, marquée par la violette. Une attaque franche et fraîche accompagnée de tanins soyeux.

Recommandations

Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plumes rôtis, braisés ou laqués. Sa grande intensité aromatique lui permet aussi d'accompagner des couscous ou tajines. Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 7 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com