Domaine Marguerite Carillon

Santenay

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

Situé au Sud de la Côte de Beaune, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Ce village possède même un Casino ! Son vignoble s'étend de Santenay à Remigny dans la continuité du terroir.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

Type de sol

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

Couleur

Robe pourpre intense et brillante.

Nez

Nez complexe et soutenu de framboise et cerise.

Palais

On retrouve en bouche le croquant des fruits, soutenu par des tanins persistants et des notes harmonieuses de vanille. Finale dense avec une touche minérale.

Recommandations

Idéal sur les plats mijotés tels que le veau et le bœuf braisé, les volailles laquées ou caramélisées. Il sera parfait également sur des entrecôtes, ou simplement un hamburger fait maison. Fromages à saveur douce ou bleus : Camembert, Brie de Meaux, Pont-l'Evêque, Cîteaux, Reblochon, Bleu de Bresse...

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com