

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

Chardonnay

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. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 20% à 60% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite entre 8 et 15 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

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



Couleur

Robe or pâle et cristalline.



Nez

Nez floral avec des notes de vanille et d'aubépine.



Palais

Bouche ronde légèrement fumée avec une belle concentration de fruits exotiques, finale longue et consistante.

Recommandations

Se marie parfaitement à des coquillages et crustacés, un gratin de fruits de mer, des poissons de rivières (truite...), un couscous de poissons ou encore un poulet à la crème. Fromages : Chèvres, Beaufort, Comté, Emmental...

Services

12 - 14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com