

DOMAINE DES RIOTTES

Savigny-Lès-Beaune

2018

Histoire

Le Domaine des Riottes basé à Meursault et ayant 4 hectares de vignes en propriété, vous propose une belle gamme de vins 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.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 20 à 30% de fût neuf.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe profonde aux reflets grenats.



Nez

Au nez se dégage un bouquet élégant avec des notes florales mêlées à un délicat parfum de fruits rouges.



Palais

En bouche la structure est ronde et harmonieuse avec des arômes légèrement toastés et des tanins soyeux. Final consistant assez minéral.

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

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com