Reine Pédauque

Pernand-Vergelesses

2018

Histoire

Fondée en 1923 et ancrée en Côte de Beaune, à l'orée du Bois de Corton, La Reine Pédauque a connu sa véritable montée en puissance en dans les années 1930 avec l'acquisition de la Rôtisserie de la Reine Pédauque à Paris.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Au nord-ouest de la Côte de Beaune, le village de Pernand-Vergelesses est niché au confluent de 2 combes, à flanc de coteau.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire pendant 5 jours. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois mois. 40% de fûts neufs.

Type de sol

Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex).

Couleur

Robe rubis à reflets pourpres.

Nez

Des notes finement boisées se mêlent aux arômes de fruits frais et d'épice, pour former un bouquet flatteur et élégant.

Palais

La bouche est puissante avec des tanins qui marquent la finale, donnant du caractère et du relief. Belle typicité de l'appellation !

Recommandations

Idéal sur du petit gibier à plume ou encore une côte de bœuf.

Services	Potentiel de garde
15 - 16°C	À boire dans les 5 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com