

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Bourgogne Chardonnay

2020

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

Le vignoble du Domaine se situe principalement autour du village et il s'étend sur la Côte de Beaune, d'Aloxe-Corton au nord à Santenay au sud.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



Couleur

Robe brillante aux reflets verts.



Nez

Nez expressif, citronné avec une touche florale de fleurs blanches.



Palais

Bouche charnue et consistante avec quelques notes grillées et d'amandes fraîches. Finale soutenue légèrement saline.

Recommandations

Parfait avec une andouillette grillée ou des escargots de Bourgogne, mais aussi avec des poissons, crustacés, des volailles à la crème et des viandes blanches. Fromages à pâte cuite (Gruyère, Gouda...) ou fromages frais (chèvres).

Services

11 - 13°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com