



DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Lavières" 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

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le Climat « Les Lavières » est orienté plein Sud, il se situe à entre Beaune et Savigny-Lès-Beaune.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe rubis soutenue.



Nez

Un nez expressif élégamment toasté et des notes de fruits rouges.



Palais

La bouche est équilibrée avec des tanins consistants apportant un relief prometteur et riche. Finale épicée et fraîche.

Recommandations

Idéal sur les viandes : pièces de bœuf, rôtis, volailles voire un foie gras poêlé. Fromages à saveurs douces du type Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Mont d'Or...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com