

# FRANÇOIS MARTENOT

## Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

### Cépage

Pinot Noir

### Origine

Les Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits surplombent la Côte de Nuits par l'Ouest, du bois de Corton aux hauteurs de Gevrey-Chambertin. Le vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude.

### Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire 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 (30%) et en cuve (70%) pendant 8 à 12 mois avec fermentation malolactique. 25% de fût neuf.

### Type de sol

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



### Couleur

Robe brillante aux reflets rubis.



### Nez

Nez gourmand de fruits rouges et d'épices.



### Palais

Bouche délicate et parfumée soutenue par des tanins fins. Équilibré et ample avec une belle intensité aromatique et une finale fraîche.

### Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées. Surprenant sur des plats salés/sucrés ou légèrement épicés (canard à l'orange, tajines...). Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

### Services

14-16°C

### Potentiel de garde

A boire dans les 3 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)