

REINE PÉDAUQUE

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

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

Chardonnay

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 traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourbage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales, une partie en fût, l'autre partie en cuve pendant 8 à 12 mois avec bâtonnage régulier.

Type de sol

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



Couleur

Robe brillante, jaune à reflets verts.



Nez

Nez citronné expressif et minéral bien marié à des notes de fruits secs.



Palais

La bouche est fraîche, droite, avec une persistance aromatique plaisante de fleurs blanches et une finale légèrement grillée.

Recommandations

La vivacité du vin s'associe parfaitement aux escargots. Parfait également sur de la volaille (en blanquette ou grillée), du veau en sauce, des poissons crus, au four, en sauce ou des crustacés. Fromages : Camembert, Brie, Bleu de Bresse, fromages de chèvre, Gruyère, Gouda...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com