



REINE PÉDAUQUE

Chablis

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

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée au chai à l'aide de pressoirs pneumatiques. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 9 mois en cuve avec bâtonnage régulier pour gagner en complexité.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire découpé par des vallées. Les premiers crus reposent sur une strate datant du Kimméridgien (155 millions d'années avant J.-C.) avec une alternance de marnes et de calcaires et de minuscules dépôts d'huîtres dans la roche, rappelant la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne.



Couleur

Couleur jaune pâle brillante



Nez

Nez ouvert sur des fruits blancs avec une belle minéralité offrant de la complexité.



Palais

La bouche est bien équilibrée et la finale est citronnée et fraîche.

Recommandations

Parfait avec des huîtres chaudes ou des poissons en sauce, mais aussi avec des viandes blanches en sauce (veau, volaille). Le sushi se marie parfaitement avec sa minéralité. Fromage de chèvre, Bleu et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com