

REINE PÉDAUQUE

Aloxe-Corton

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

Pinot Noir

Origine

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Logé sur son flanc orienté Sud-Est, le vignoble d'Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite.

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 pendant 10 à 12 mois avec fermentation malolactique. 40% de fûts neufs.

Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.



Couleur

Robe grenat brillante.



Nez

Bouquet expressif de petits fruits rouges (cerises et mûres).



Palais

La bouche est puissante avec quelques notes subtiles de torréfaction et une finale persistante de griottes et de framboises.

Recommandations

Intense, généreux et élégant, ce vin relève les viandes rouges grillées ou en sauce, ou une volaille rôtie ainsi que les fromages à pâte molle affinés (Camembert, Pont l'Evêque, Munster...).

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com