Reine Pédauque

Corton Grand Cru



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

L'appellation se situe au Nord de la Côte de Beaune, entre les villages de Pernand Vergelesses et d'Aloxe-Corton, sur les hauteurs de la mythique Montagne de Corton.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourbage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en fût, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en fût pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 50 % de fût neuf.

Type de sol

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.

Couleur

Une robe or pâle qui évolue sur des nuances plus ambrées avec le temps.

Nez

Les notes de pêches de vigne, de chèvrefeuille, et de pain grillé forment un bouquet complexe et charmeur. A l'aération, de subtiles arômes de clémentine apparaissent.

Palais

La bouche est tendue, précise et puissante, soutenue par une belle acidité et des parfums de mandarine et de fleur d'oranger. L'ensemble compose un vin racé, très expressif, digne des plus grands vins blancs bourguignons.

Recommandations

La délicatesse de ce vin s'associe parfaitement au foie gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur. Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Services

12 - 14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans