



REINE PÉDAUQUE

Pernand-Vergelesses

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

Au nord-ouest de la Côte de Beaune, le village de Pernand-Vergelesses est niché au confluent de 2 combes, à flanc de coteau.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaizon longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire pendant 5 jours. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois mois. 40% de fûts neufs.

Type de sol

Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex).



Couleur

Robe rubis à reflets pourpres.



Nez

Beaucoup de plaisir et de typicité pour ce vin fruité qui nous livre des notes de cassis, de fraise et de framboise.



Palais

La bouche reste sérieuse, typique de ce village de la Côte de Beaune, avec une structure généreuse mais droite.

Recommandations

Idéal sur les viandes : pièce de bœuf, rôtis, volaille ou encore foie gras poêlé. Fromage à saveurs douces type Chaource, Brie, Tomme et Mont d'Or.

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com