

REINE PÉDAUQUE

Savigny-lès-Beaune

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

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts. L'élevage se prolonge ensuite pendant 8 à 12 mois en fûts avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité. Environ 30% de fûts neufs.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe limpide, jaune paille aux reflets dorés.



Nez

Nez subtil de fruits blancs et d'amandes fraîches.



Palais

La bouche est tout en finesse avec une belle tension, soutenue par des notes d'agrumes et de noisettes grillées.

Recommandations

Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé, poisson de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Il peut également se boire en apéritif. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com