

REINE PÉDAUQUE

Ladoix

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 surplombe le village pittoresque de Ladoix-Serrigny.

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 12 mois avec bâtonnage régulier pour gagner en complexité et en rondeur. Environ 20 % de fûts neufs.

Type de sol

Sols caillouteux et rougeâtres, calcaires et assez marneux : idéal pour de grands vins blancs.



Couleur

Robe jaune pâle cristalline.



Nez

Le nez est floral avec des notes subtiles de noisettes et d'épices.



Palais

La bouche est droite, d'une belle complexité qui s'exprime sur des arômes de fruits exotiques avec une belle tension finale.

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