# François Martenot

## Bourgogne Aligoté

2019




### Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert en 1922 un domaine datant de 1859 à Savigny-les-Beaune, et couvrant une dizaine d'hectares, pour en faire une grande Maison de vins de Bourgogne. A sa mort, c'est sa fille, qui assurera la conduite de cette entreprise dont la notoriété ira ensuite grandissante.

Ainsi, à travers les générations, la Maison François Martenot, digne héritière de ses illustres fondateurs n'a cessé de se développer pour offrir une signature de vins uniques.

### Cépage

Aligoté

### Origine

Le vignoble est situé en Bourgogne dans des plaines ou en coteaux.

### Vinification

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

### Type de sol

Le sol est argilo-calcaire.

### Couleur

Robe or clair lumineuse.

### Nez

Joli nez de fruits blancs et d'agrumes.

### Palais

La bouche est d'une grande fraicheur, précise avec une finale acidulée et friande.

### Recommandations

Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde aussi parfaitement aux poissons grillés et aux huîtres.

### Services

10 - 12°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans