

FRANÇOIS MARTENOT

Chablis

2018

Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20^e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert un domaine de 10 ha à Savigny-lès-Beaune. Ce domaine fût créé en 1859 par Monsieur Léonce Bocquet, alors unique propriétaire du Château du Clos Vougeot, et fervent défenseur de la Bourgogne et de son héritage culturel. Le domaine se développe alors grâce à l'acquisition de terres voisines et de nombreux travaux de plantations de vignes et d'ouvrages d'habitations sont entrepris.

Cépage

Chardonnay

Origine

Chablis est une appellation d'origine protégée, au nord de la Bourgogne. Située aux alentours des communes de l'Yonne, l'appellation Chablis est exclusivement implantée avec le cépage chardonnay.

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 10 mois avec bâtonnage régulier.

Type de sol

Caillouteux, argilo-calcaires, terrains marneux.



Couleur

Jaune pâle, brillant.



Nez

Arômes floraux et légèrement fumés.



Palais

Vin riche en attaque, très minéral, belle persistance aromatique.

Recommandations

Ce vin accompagnera à merveille les poissons et fruits de mer.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 à 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com