

Domaine Marguerite Carillon

Chorey-Les-Beaune

2018

Histoire

Le Domaine Marguerite Carillon est le fleuron de la Maison François Martenot. Majestueux, siégeant sur les hauteurs de Meursault, il symbolise la richesse et la diversité de la Bourgogne à travers une belle sélection d'appellations Régionales, Villages, 1er Crus et Grands Crus issues du Chablisien, de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Situé près de ses célèbres voisins que sont Beaune, Aloxe-Corton et Savigny-lès-Beaune, le village de Chorey-les-Beaune s'étend au pied de la Côte de Beaune.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne de 10 à 15 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 4 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Le sol est composé d'alluvions marno-calcaires sur fonds pierreux.

Couleur

Robe rouge soutenue.

Nez

Les notes fruitées de cassis et de groseille se distinguent nettement parmi les nombreux arômes qui composent le bouquet.

Palais

En bouche, on retrouve un bel équilibre entre la structure, l'acidité, et ces notes fruitées intenses, épaulées en fin de bouche par de fines nuances boisées.

Recommandations

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com