

Domaine Marguerite Carillon

Corton Charlemagne Grand Cru

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

Chardonnay

Origine

L'appellation se situe au Nord de la Côte de Beaune, entre les villages de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton, sur les hauteurs de la mythique Montagne de Corton.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 20% à 60% sont neufs.

L'élevage se prolonge ensuite entre 8 et 15 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Sol en pente douce rougeâtre et caillouteux, brun, calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse.

Couleur

Une robe or pâle qui évolue sur des nuances plus ambrées avec le temps.

Nez

Le nez présente une grande complexité aromatique qui gagne en intensité à l'aération: oranges confites, aubépine, noisettes, brioche chaude...

Palais

Ces saveurs gourmandes et généreuses se retrouvent en bouche, avec une belle trame acide caractéristique du millésime qui assure une très belle longueur en bouche et un beau potentiel de garde.

Recommandations

La délicatesse de ce vin s'associe parfaitement au foie gras, aux crustacés nobles tel que homard, langouste, crabe. Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur.

Fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Services
14 - 16°C

Pote
À boi

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com