


# Domaine Marguerite Carillon

## Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Petits Godeaux"

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

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le climat "Petits Godeaux" se situe vers le Bois de Noël à la sortie de Savigny-les-Beaune en allant vers Pernand- Vergelesses.

### Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois. 50% de fûts neufs. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

### Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.

### Couleur

Belle robe grenat.

### Nez

Les notes boisées légèrement prédominantes vont se fondre rapidement pour laisser le fruit et les arômes floraux s'exprimer.

### Palais

L'ampleur en bouche est remarquable, les tanins souples, et une petite acidité finale apporte du croquant et de la fraîcheur.

### Recommandations

Idéal sur les jambons crus et les viandes fibreuses et subtiles (lapin et bœuf bouilli), ou les viandes et volailles épicées (curry), les abats en sauce et les gibiers à plumes. Fromages à saveur douce du type Brillat-Savarin, 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