

Domaine Marguerite Carillon

Pommard 1er Cru "La Platière"

2017

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 cœur de la Côte de Beaune, le village de Pommard est situé en pleine pente, au beau milieu du vignoble. Le Climat « La Platière » se situe au nord du village.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 5 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.

Couleur

Une robe rouge profonde aux reflets brillants.

Nez

Un nez marqué par les fleurs et les épices accompagné de notes boisées et de pain grillé.

Palais

Une attaque équilibrée avec une grande puissance. Typique d'un Pommard, un vin tannique marqué par des arômes de fruits rouges.

Recommandations

Les viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également Comté.

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com