

# DOMAINE DES RIOTTES

## Savigny-Lès-Beaune

2018

### Histoire

Le Domaine des Riottes basé à Meursault et ayant 4 hectares de vignes en propriété, vous propose une belle gamme de vins 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.

### Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 20 à 30% de fût neuf.

### Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



### Couleur

Robe profonde aux reflets grenats.



### Nez

Au nez se dégage un bouquet élégant avec des notes florales mêlées à un délicat parfum de fruits rouges.



### Palais

En bouche la structure est ronde et harmonieuse avec des arômes légèrement toastés et des tanins soyeux. Final consistant assez minéral.

### 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

15 - 16°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)