



DOMAINE DES RIOTTES

Pommard 1er Cru "Les Charmots" 2017

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

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.

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 fût pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 40 à 50% de fût neuf.

Type de sol

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



Couleur

La robe se pare de beaux reflets cuivrés.



Nez

Quelques années en bouteille nous donnent un nez complexe, fin et distingué : épices, sous bois, fruits noirs, fleurs fanées.



Palais

En bouche les tanins se sont assouplis mais gardent de la puissance et de la richesse. L'ensemble se termine par une note minérale apportant du caractère et de la personnalité.

Recommandations

Parfait avec des viandes rouges grillées ou en sauce, des volailles ou en civet, qui apprécieront la texture ferme des tanins et ses arômes concentrés. Fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également le Comté.

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com