



HOSPICES DE BEAUJEU

Bourgogne Gamay

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Gamay

Origine

Les parcelles en Bourgogne gamay représentent 4,5 Ha, situés essentiellement sur les communes de Lantignié avec des sols caillouteux, granitiques et légèrement argileux et Marchampt qui est le secteur le plus pentu du domaine.

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 (30%) et en cuve (70%) pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 25% de fût neuf.

Type de sol

Sables et cailloutis granitiques contenant une proportion variable d'argile.



Couleur

Robe rouge brillant, aux reflets violets.



Nez

Belle expression du Gamay, avec des notes fruitées de groseilles, de fruits exotiques, de pivoine et de poivre noir.



Palais

On retrouve cette gourmandise en bouche, avec des tanins souples, des arômes de fruits mûrs et beaucoup de générosité en finale.

Recommandations

Excellent sur des grillades ou viandes en sauce comme le coq au vin, la blanquette d'agneau ou le bœuf stroganoff.

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com