

Domaine Marguerite Carillon

Ladoix

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 surplombe le village pittoresque de Ladoix-Serrigny.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves inox. Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison longue avec pigeages et remontages. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.

Couleur

D'une belle robe rouge grenat.

Nez

Le bouquet se compose d'arômes fruités (fruits confits, confiture de fraises) et boisés (pain grillé, café).

Palais

La bouche est précise et sérieuse, soutenue en finale par des tanins fins et une belle minéralité (pierre chaude).

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