

Domaine Marguerite Carillon

Ladoix

2019

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

Chardonnay

Origine

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune, le vignoble surplombe le village pittoresque de Ladoix-Serrigny.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 20% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 12 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Sols caillouteux et rougeâtres, calcaires et assez marneux : idéal pour de grands vins blancs.

Couleur

Robe jaune pâle cristalline.

Nez

Le nez est floral avec des notes subtiles de noisettes et d'épices.

Palais

La bouche est droite, d'une belle complexité qui s'exprime sur des arômes de fruits exotiques avec une belle tension finale. Idéal dès maintenant en accompagnement de sushis ou de poisson blanc.

Recommandations

La bouche est droite, d'une belle complexité qui s'exprime sur des arômes de fruits exotiques avec une belle tension finale. Idéal dès maintenant en accompagnement de sushis ou de poisson blanc.

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com