Domaine Marguerite Carillon

Meursault

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 cœur de la Côte de Beaune, situé entre 200 et 300 mètres d'altitude et orienté Est/Sud-Est, le vignoble entoure le village pittoresque de Meursault.

Vinification

Vendanges manuelles. 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 50% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 16 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Le vignoble trouve son excellence sur des marnes calcaires.

Couleur

Robe jaune clair aux reflets verts brillants.

Nez

Les arômes de chèvrefeuille, de fougère, de citron confit, de brioche et de pain grillé forment le bouquet.

Palais

La bouche est gourmande avec des notes de pâte d'amande et de noisette, et présente une finale saline et croquante.

Recommandations

Se marie élégamment avec les viandes et poissons nobles et de belle texture (veau ou volaille en sauce blanche, bar rôti, mais également foie gras) ou les crustacés grillés et en sauce (gambas, homard, langouste...). Délicieux aussi en apéritif et sur des fromages légers en goût : Camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Services

12 - 14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com