

REINE PÉDAUQUE

Chablis

2019

Histoire

Fondée en 1923 et ancrée en Côte de Beaune, à l'orée du Bois de Corton, La Reine Pédauque a connu sa véritable montée en puissance en dans les années 1930 avec l'acquisition de la Rôtisserie de la Reine Pédauque à Paris.

Cépage

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein.

Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 à 10 mois.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire découpé par des vallées. Les premiers crus reposent sur une strate datant du Kimméridgien (155 millions d'années avant J.-C.) avec une alternance de marnes et de calcaires et de minuscules dépôts d'huîtres dans la roche, rappelant la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne.



Couleur

Robe jaune pâle, limpide et brillante.



Nez

Nez ouvert de fruits blancs avec une belle minéralité qui apporte de la complexité.



Palais

La bouche présente une bonne tension avec un équilibre remarquable et une finale citronnée et fraîche.

Recommandations

Parfait avec les huîtres chaudes, les poissons en sauce, mais aussi les viandes blanches en sauce (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Fromages de chèvres, Bleus et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com