

# REINE PÉDAUQUE

## Pernand-Vergelesses

2018

### 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

Pinot Noir

### Origine

Au nord-ouest de la Côte de Beaune, le village de Pernand-Vergelesses est niché au confluent de 2 combes, à flanc de coteau.

### Vinification

Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire pendant 5 jours. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois. 40% de fûts neufs.

### Type de sol

Sols argilo-calcaires mêlés à des « chaillots » (résidus siliceux de calcaires à silex).



#### Couleur

Robe rubis à reflets pourpres.



#### Nez

Des notes finement boisées se mêlent aux arômes de fruits frais et d'épice, pour former un bouquet flatteur et élégant.



#### Palais

La bouche est puissante avec des tanins qui marquent la finale, donnant du caractère et du relief. Belle typicité de l'appellation !

### Recommandations

Idéal sur du petit gibier à plume ou encore une côte de bœuf.

#### Services

15 - 16°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)