François Martenot

Bourgogne Chardonnay

2019



Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20e siècle lorsque Lucien Gustave Martenot acquiert un domaine de 10 ha à Savigny-lès-Beaune. Ce domaine fût créé en 1859 par Monsieur Léonce Bocquet, alors unique propriétaire du Château du Clos Vougeot, et fervent défenseur de la Bourgogne et de son héritage culturel. Le domaine se développe alors grâce à l'acquisition de terres voisines et de nombreux travaux de plantations de vignes et d'ouvrages d'habitations sont entrepris.

Cépage

Chardonnay

Origine

La Bourgogne est le berceau du Chardonnay, qui développe sa plus parfaite expression sur ses terres. Produit en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Chardonnay est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourbage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20°pour préserver les arômes. Une partie du vin est élevé en cuve sur lies totales et l'autre partie en fûts. Elevage pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.

Couleur

Robe or clair.

Nez

Les arômes sont frais et élégants : fleurs blanches, citron vert, noisette.

Palais

La bouche est précise avec une belle acidité qui se mêle agréablement aux notes finement boisées de pain grillé et de fruits secs.

Recommandations

Vif, aromatique et délicat, ce vin sera parfait avec des poissons, crustacés, viandes blanches mais aussi avec une andouillette grillée ! Idéal sur des fromages tels l'Emmental, les Bleus ou les Chèvres.

Services

11 - 13°C

Potentiel de garde

À bc

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com