

FRANÇOIS MARTENOT

Mâcon

2019

Histoire

La Maison François Martenot tire ses origines au début du 20^e 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

Gamay

Origine

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés Nord/Nord-Est ou Sud/Sud-Ouest. Ils s'étendent sur 40 km à l'Ouest d'une ligne Tournus-Mâcon. Implantée ici dès l'époque gallo-romaine, la vigne connut un vif élan grâce aux puissantes abbayes de Cluny et de Tournus.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 9 mois en cuves inox.

Type de sol

Terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès.



Couleur

Elégante robe grenat.



Nez

Senteurs de petits fruits rouges et noirs ainsi que des notes de sous-bois.



Palais

D'une belle vivacité, il se dévoile charnu et légèrement corsé mais il s'adoucit avec l'âge.

Recommandations

Idéal avec un pâté de campagne, du bœuf braisé ou encore une salade composée.

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 à 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com