François Martenot

Mâcon-Villages

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

Vignoble du mâconnais, situé dans la partie Sud du vignoble bourguignon à proximité de Mâcon.

Vinification

Traditionnelle : vendange manuelle, pressurage après cueillette des raisins, fermentation alcoolique à basse température proche de 20° C. Le vin est ensuite soutiré, filtré et mis en bouteille.

Type de sol

De nature calcaire et argilo-calcaire.

Couleur

Belle robe brillante, jaune pâle.

Nez

Nez très expressif avec une dominance fruitée.

Palais

On retrouve les arômes de fruits très persistants en bouche.

Recommandations

A proposer avec des poissons, des viandes blanches et la charcuterie.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com