

Domaine Marguerite Carillon

Bourgogne Aligoté

2020

Histoire

Le Domaine Marguerite Carillon est le fleuron de la Maison François Martenot. Majestueux, siégeant sur les hauteurs de Meursault, il symbolise la richesse et la diversité de la Bourgogne à travers une belle sélection d'appellations Régionales, Villages, 1er Crus et Grands Crus issues du Chablisien, de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

Cépage

Aligoté

Origine

Le vignoble est situé en Bourgogne dans des plaines ou en coteaux.

Vinification

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 6 à 10 mois en cuves inox.

Type de sol

Le sol est composé de craie et de calcaire.

Couleur

Robe or clair lumineuse.

Nez

Joli nez expressif de fruits blancs.

Palais

Ce vin est gras et croquant en bouche.

Recommandations

Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et aux huîtres. Plus simplement, le Bourgogne Aligoté est un des rares vins à s'accorder avec les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Parfait sur les fromages de chèvre.

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com