

Domaine Marguerite Carillon

Bourgogne Pinot Noir

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

Pinot Noir

Origine

Né en Bourgogne, le Pinot Noir donne naissance à tous les grands vins rouges du vignoble bourguignon. Ce cépage fragile nécessite des soins très attentifs durant sa période végétative. Produit en Côte-d'Or, Saône-et- Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Pinot Noir est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maitrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage sur lies fines en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

Type de sol

Le sol est composé de marnes contenant du calcaire et de l'argile.

Couleur

Robe rouge rubis.

Nez

Belle typicité aromatique avec des notes de petits fruits rouges comme le cassis et la groseille.

Palais

La bouche est mure avec des tanins généreux et des arômes épicés et torréfiés. Un vin gourmand, caractéristique de son appellation.

Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées, du bœuf et du veau braisé ou des charcuteries fines. Accompagne très bien les plats végétariens tels les gratins de légumes. Fromages : Reblochon, Morbier, Emmental...

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com