

Domaine Marguerite Carillon

Chablis 1er Cru "Beauroy"

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

Chardonnay

Origine

Situé au Nord de la Bourgogne, près d'Auxerre, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Le Climat « Beauroy » se situe au Nord-Ouest du village de Chablis, près du village de Poinchy.

Vinification

Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

La région de Chablis est un plateau calcaire entaillé par des vallées. Les Premiers Crus se situent sur une strate datant du Kimméridgien, il y a 155 millions d'années (dépôts d'huîtres minuscules dans la roche, qui rappellent la mer chaude et peu profonde qui recouvrait alors la Bourgogne), avec une alternance de marnes et de calcaires.

Couleur

Robe claire, or pâle, plus dorée avec l'âge.

Nez

Arômes vifs et minéraux, avec des notes florales. La minéralité l'emporte en bouche, avec beaucoup de fraîcheur.

Palais

Très sec et d'une parfaite finesse, ce Chablis Premier Cru est structuré et long en bouche.

Recommandations

Parfait avec les huitres chaudes, les poissons en sauce, mais aussi les viandes blanches en sauce (veau, volaille). Les sushis s'agrémentent parfaitement à sa minéralité. Fromages de chèvre, Bleus et Comté.

Services

10 - 11°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com