

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Pernand-Vergelesses

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

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune, le village de Pernand-Vergelesses est niché au confluent de 2 combes, à flanc de coteau.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 20% à 60% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite entre 8 et 15 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Sols argilo-calcaires mêlés à des "chailots" (résidus silicieux de calcaires à silex).



Couleur

Robe jaune pâle à reflets dorés.



Nez

Nez expressif d'agrumes légèrement vanillés.



Palais

Belle minéralité en bouche avec un boisé complexe et une finale équilibrée, nuancée d'amandes fraîches et de citron vert.

Recommandations

Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poissons de rivière poêlés, poissons de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Il peut également se boire en apéritif. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com