

FRANÇOIS MARTENOT

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Cépage

Pinot Noir

Origine

Les Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits surplombent la Côte de Nuits par l'Ouest, du bois de Corton aux hauteurs de Gevrey-Chambertin. Le vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C.

Elevage en fût (30%) et en cuve (70%) pendant 8 à 12 mois avec fermentation malolactique. 25% de fût neuf.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



Couleur

Robe brillante aux reflets rubis.



Nez

Nez gourmand de fruits rouges et d'épices.



Palais

Bouche délicate et parfumée soutenue par des tanins fins. Équilibré et ample avec une belle intensité aromatique et une finale fraîche.

Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées. Surprenant sur des plats salés/sucrés ou légèrement épicés (canard à l'orange, tajines...). Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14-16°C

Potentiel de garde

A boire dans les 3 ans.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com