Domaine Marguerite Carillon

Chorey-Les-Beaune

2018

Geschichte

François Martenot. Dieses majestätisch über Meursault thronende Weingut symbolisiert die Reichhaltigkeit und Vielfalt des Burgund durch eine herrliche Auswahl an Appellationen: Appellations Régionales, Appellations Villages, Premiers Crus und Grands Crus aus Chablis, Côte de Nuits und Côte de Beaune.

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Das Dorf Chorey-lès-Beaune liegt am Fuße der Côte de Beaune, in der Nähe seiner berühmten Nachbargemeinden Beaune, Aloxe-Corton und Savigny-lès-Beaune.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau 10 bis 15 Monate in Eichenfässern. 40 % neue Fässer und 60 % Fässer, in denen 1 bis 4 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk-Mergel-Schwemmböden auf steinigem Untergrund.

Farbe

Kräftiges Rubinrot.

Nase

Die fruchtigen Noten von schwarzen und roten Johannisbeeren heben sich deutlich von den zahlreichen Aromen des Buketts ab.

Mund

Am Gaumen eine schöne Ausgewogenheit zwischen Struktur, Säure und den intensiven Fruchtnoten, die im Abgang von feinen holzigen Nuancen untermalt werden.

Empfehlungen

Ideal zu relativ geschmackintensiven Fleischgerichten wie Roastbeef, Schmorbraten oder Rindfleisch in Sauce, Lammkeule, Wildgeflügel und gegrilltem Schweinefleisch. Milde Käsesorten wie Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux ...

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com