

Domaine Marguerite Carillon

Corton Charlemagne Grand Cru

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

Chardonnay

Herkunft

Der Weinberg befindet sich im Norden der Côte de Beaune, zwischen den Dörfern Aloxe-Corton und Ladoix-Serrigny, auf den Anhöhen des legendären Corton-Berges.

Vinifizierung

Handlese.

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern.

Ausbau in Eichenfässern, mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Steiniger, abfallender Boden aus rötlich-braunem Kalkstein, reich an Mergel mit hohem Kaliumgehalt.

Farbe

Leuchtendes Blassgelb.

Nase

Komplexe und intensive Nase von Farn und gebrannten Mandeln.

Mund

Am Gaumen kräftig und großzügig. Eine anhaltende Röstnote, begleitet von Marzipannoten. Langer Abgang mit mineralischen Noten.

Empfehlungen

Die Feinheit dieses Weins passt perfekt zu Gänseleber, edlen Krustentieren wie Hummer und Krabben. Geflügel und Kalbfleisch in heller Soße passen ebenfalls gut dazu. Milde Käsesorten (Camembert, Brie, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, Greyerzer usw.).

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 10 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com