



DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Petits

Godeaux"

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

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Die Lage „Petits Godeaux“ befindet sich neben dem Wald Bois de Noël an der Ausfahrt von Savigny-les-Beaune in Richtung Pernand-Vergelesses.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 18 Monate in Eichenfässern. 50 % neue Fässer. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Schöne granatrote Robe.



Nase

Die leicht dominanten holzigen Noten verlaufen sich schnell und weichen dem Ausdruck fruchtige und blumiger Aromen.



Mund

Am Gaumen eine bemerkenswerte Vollmundigkeit, geschmeidige Gerbestoffe und wenig Säure im Abgang verleiht Knackigkeit und Frische.

Empfehlungen

Ideal zu rohem Schinken und feinen, faserigen Fleischsorten (Kaninchen und gekochtes Rindfleisch) oder zu würzigem Fleisch und Geflügel (Curry), Innereien in Sauce und Wildgeflügel. Milde Käsesorten wie Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux ...

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com