Domaine Marguerite Carillon

Santenay

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

Santenay im Süden der Côte de Beaune lebt nicht nur vom Wein, sondern ist auch eine Thermalstation. Das Örtchen hat sogar ein Kasino! Das Weinbaugebiet erstreckt sich über eine ununterbrochene Strecke von Santenay bis Remigny.

Vinifizierung

Handlese.
Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes.
Ausbau 10 bis 12 Monate in Eichenfässern.

Bodenart

Der Boden besteht aus kalk- und lehmhaltigem Mergel.

Farbe

Intensives, glänzendes Purpurrot.

Nase

Komplexe Nase mit Himbeer- und Kirschnoten.

Mund

Am Gaumen schmeckt man knackige Früchte, untermalt von nachhaltigen Gerbstoffen und harmonischen Vanillenoten. Dichter Abgang mit subtiler mineralischer Note.

Empfehlungen

Ideal zu Kalbsgerichten und Rinderschmorbraten, lackiertem oder karamelisiertem Geflügel. Passt auch perfekt zu Entrecôtes oder einfach zu einem hausgemachten Hamburger. Milde Käsesorten oder Blauschimmelkäse: Camembert, Brie de Meaux, Pont-l'Evêque, Cîteaux, Reblochon, Bleu de Bresse ...

Trinktemperatur

14 - 15 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com