

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Saint-Véran

2019

Geschichte

Château de la Tour de l'Ange in Davayé ist ein 47 Hektar großes Weingut, das eine Palette von Mâconnais- und Beaujolais-Weinen anbietet.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Dieses Produktionsgebiet an der Südspitze des Mâconnais umfasst mehrere Dörfer im Norden (Prissé und Davayé) und im Süden des kleinen Bergs „Roche de Solutré“ (Leynes, Chasselas, Chânes, ein Teil von Solutré-Pouilly und natürlich Saint-Vérand).

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahl tanks. 8-monatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahl tanks.

Bodenart

Steiniges Geröll und ton- und kalkhaltige Böden des Jura.



Farbe

Kristallklares Hellgelb.



Nase

In der Nase zart mit Aromen von Zitrusfrüchten und Früchten mit weißem Fruchtfleisch.



Mund

Am Gaumen vollmundig und reichhaltig, mit Noten von reifen Früchten und Farn. Schöne Harmonie, großzügiger und komplexer Wein mit einem mineralischen, langen Abgang.

Empfehlungen

Passt hervorragend zu edlen Krustentieren (Gambas, Hummer, Langusten usw.), aber auch zu gekochter Gänsestopfleber und hellem Fleisch in Sahnesauce (Kalbfleisch, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ideal zu Ziegenkäse.

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com