

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Ladoix

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

Der Weinberg liegt im Nordwesten der Côte de Beaune, über dem malerischen Dorf Ladoix-Serrigny.

Vinifizierung

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.

Bodenart

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in Edelstahltanks. Kalte Vorgärungsmazeration, lange Maischestandzeit mit Unterstoßen (Pigeage) und Umwälzen (Remontage) des Tresterhutes. Ausbau über 12 Monate in Eichenfässern.



Farbe

Schönes Granatrot.



Nase

Bukett mit fruchtigen Aromen (kandierte Früchte, Erdbeerkonfitüre) und holzigen Aromen (getoastetes Brot, Kaffee).



Mund

Am Gaumen präzise und seriös, mit feinen Tanninen und einer schönen Mineralität (heißer Stein) im Abgang.

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

15 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com