

Domaine Marguerite Carillon

Meursault

2019

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 liegt rund um das malerische Dorf Meursault, im Herzen der Côte de Beaune, an Ost-/Südosthängen auf 200 bis 300 Metern Höhe.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 50 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 16 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Die Reben verdanken ihre Vortrefflichkeit dem Boden aus Kalksteinmergel.

Farbe

Hellgelb mit glänzenden grünen Reflexen.

Nase

Ein Bukett mit Aromen von Geißblatt, Farn, kandierter Zitrone, Brioche und getoastetem Brot.

Mund

Am Gaumen süffig, mit Noten von Marzipan und Haselnuss, dann salzig und knackig im Abgang.

Empfehlungen

Harmoniert elegant mit edlem Fleisch und Fisch mit guter Textur (Kalbfleisch oder Geflügel in heller Sauce, gebratener Wolfsbarsch, aber auch Gänseleber) oder zu Krustentieren, gegrillt oder in Sauce (Garnelen, Hummer, Langusten ...). Köstlich auch als Aperitif und zu milden Käsesorten: Camembert, Brie, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, Greyerzer.

Trinktemperatur

12 - 14 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE
www.maisonfrancoismartenot.com