

DOMAINE ROLAND SOUNIT

Rully 1er Cru "Le Meix Cadot"

2019

Geschichte

Dieses 16 Hektar große Gut in Rully bietet diverse Appellations Régionales und Appellationen von der Côte Chalonnaise.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Dorf Rully liegt in der Côte Châlonnaise, nordwestlich von Chalon-sur-Saône. Die Reben der Lage „Meix Cadot“ gedeihen an den Hängen südlich des Dorfes.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 30 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 14 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzauführen (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Der lehmig-kalkige Unterboden ist mit einem sehr steinigen Boden bedeckt.



Farbe

Schöne goldene Robe mit grünen Reflexen.



Nase

In der Nase offenbaren sich Aromen von Akazien, Geißblatt und Zitronen



Mund

Am Gaumen frisch, lebendig und rund, geprägt von der Frucht, mit einem langen, leicht getoasteten Abgang.

Empfehlungen

Harmoniert mit feinen Gerichten mit zartem Fleisch: in der Pfanne gebratener Süßwasserfisch, Seefisch in heller Sauce, warme Krustentiere, feines Geflügel in Sahnesauce (z.B. Blanquette) und Froschschenkel. Kann auch als Aperitif getrunken werden. Hartkäse: Comté, Beaufort, Emmentaler ...

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com