Domaine Carrion

Chablis 1er Cru "Montmains"

2020

Geschichte

Einst gehörte dieses Weingut einem Weinliebhaber aus der Bretagne, der sich in den 1970er Jahren in diese herrliche Weinbauregion verliebte und in Chablis niederließ.
Fast 30 Jahre lang widmete er sich diesem Gut und dessen Ausbau und Entwicklung.
Aus Altersgründen musste er sich schließlich von seinem Gut trennen und beschloss, es nach seiner Großmutter, die aus der Bretagne stammte, „Domaine Carrion" zu benennen.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Chablis liegt im Norden des Burgunds, in der Nähe von Auxerre und erstreckt sich entlang des Flüsschens Serein, dessen Name auf Deutsch „ruhig, gelassen, heiter" bedeutet. „Montmains" ist eine Lage südlich des Dorfes Chablis.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16°C. Die Weine werden 6 bis 10 Monate lang in Edelstahlbehältern auf Feinhefe ausgebaut.

Bodenart

Das Weinbaugebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Die Premier Crus gedeihen auf einem Boden. der vor 155 Millionen Jahren im Kimmeridgium entstand (Ablagerungen winziger Austern im Gestein, aus einer Zeit, als das Burgund von einem warmen, seichten Meer bedeckt war), und in dem sich grauer Mergel mit Kalkbänken abwechselt.

Farbe

Schönes Blassgelb

Nase

Intensive Nase mit mineralischen Noten und weißen Blüten.

Mund

Am Gaumen ein direkter und lebendiger Auftakt mit ausgeprägter Mineralität, unterstützt von Zitronennoten. Schöne Struktur mit einem sehr langen, reinen und frischen Abgang.

Empfehlungen

Perfekt zu warmen Austern oder Fisch in Soße, aber auch zu hellem Fleisch in Soße (Kalb, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Comté.

Trinktemperatur

10 - 11 °C

Lagerfäh

Innerhalb v

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com