

DOMAINE SIRES DE VERGY

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Geschichte

Das Weingut Domaine Saint Saturnin de Vergy erstreckt sich über sonnige Hänge, auf denen einige der besten Chardonnay- und Pinot-Noir-Reben angebaut werden. Die direkt vor Ort gekelterten Weine sind für ihre Qualität und ihren Charakter bekannt. Diesem einst vom Untergang bedrohten Weinbaugebiet ist eine geduldige und couragierte Rückeroberung des Marktes gelungen. Seit den 1950er Jahren erleben die Hautes-Côtes-de-Nuits und Hautes-Côtes-de-Beaune eine echte Renaissance.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Die Bourgogne Hautes Côtes de Nuits werden westlich über der Côte de Nuits, vom Wald von Corton bis zu den Anhöhen von Gevrey-Chambertin angebaut. Die Reben liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Nach einer gründlichen Vorklärung findet die alkoholische Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C statt. Die Umfüllung in Eichenfässer ist schwerkraftgesteuert. Der Ausbau erfolgt auf Feinhefe in 1 bis 5 Weine alten Eichenfässern und dauert 10 Monate.

Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, die aus der Verwitterung des Kalksteins und Mergels des Substrats entstanden sind.



Farbe

Glänzende gelbe Robe mit grünen Reflexen.



Nase

Ausdrucksstarke zitronige und mineralische Nase mit angenehm harmonisierenden Noten von Trockenfrüchten.



Mund

Am Gaumen frisch, geradlinig, mit einem gefälligen anhaltenden Aroma von weißen Blumen und einem leicht gerösteten Abgang.

Empfehlungen

Die Lebendigkeit des Weins harmoniert perfekt mit Schnecken. Passt auch hervorragend zu Geflügel (Frikassee oder gegrillt), Kalbfleisch in Sauce, rohem oder gebratenem Fisch, auch in Sauce oder zu Krustentieren. Käsesorten: Camembert, Brie, Bleu de Bresse, Ziegenkäse, Greyerzer, Gouda usw.

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com