


# Domaine Marguerite Carillon

## Bourgogne Aligoté

2020

### 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

Aligoté

### Herkunft

Dieser Wein wird in den Ebenen oder an den Hängen des Burgunds angebaut.

### Vinifizierung

Maschinelle Lese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 18°C. Die Weine werden 6 bis 10 Monate lang in Edelstahlbehältern auf Feinhefe ausgebaut.

### Bodenart

Der Boden besteht aus Kreide- und Kalkgestein.

### Farbe

Leuchtendes Hellgold.

### Nase

Schöne, aussdrucksstarke Nase mit Aromen von weißen Früchten.

### Mund

Am Gaumen füllig und knackig.

### Empfehlungen

Dieser Wein ist ideal als Aperitifwein. Mit Crème de Cassis wird er zum Kir. Er passt hervorragend zu gegrilltem Fisch und Austern. Der Bourgogne Aligoté ist einer der wenigen Weine, die gut mit Salaten, Tabbouleh oder gedünstetem Gemüse harmonieren. Perfekt zu Ziegenkäse.

### Trinktemperatur

11 - 12 °C

### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com