

Domaine Marguerite Carillon

Bourgogne Chardonnay

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

Chardonnay

Herkunft

Das Weingut Marguerite Carillon wurde in dem berühmten Ort Meursault gegründet. Die Reben des Weinguts liegen hauptsächlich rund um das Dorf und erstrecken sich entlang der Côte de Beaune, von Aloxe Corton im Norden bis Santenay im Süden.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C.

Bodenart

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

Farbe

Glänzende Robe mit grünen Reflexen.

Nase

Ausdrucksstarke, zitronige Nase mit einem Hauch weißer Blüten.

Mund

Am Gaumen körperreich und gehaltvoll, mit Röstnoten und Noten frischer Mandeln. Anhaltender, leicht salziger Abgang.

Empfehlungen

Perfekt zu gegrillter Andouillette oder Weinbergschnecken, aber auch zu Fisch, Krustentieren, Geflügel in Sahnesauce und hellem Fleisch. Hartkäse (Greyerzer, Gouda usw.) oder Frischkäse (Ziegenkäse).

Trinktemperatur

11 - 13 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com