

Domaine Marguerite Carillon

Bourgogne Pinot Noir

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

Pinot Noir

Herkunft

Der im Burgund heimische Pinot Noir bringt alle großen Rotweine dieses Weinbaugebiets hervor. Diese empfindliche Reborte erfordert während der Vegetationsperiode eine besonders aufmerksame Pflege. Der in den Gebieten Côte d'Or, Saône-et-Loire und Yonne erzeugte Bourgogne Pinot Noir ist ein Einstiegswein, der dazu anregt, die Appellationen Village, Premier Cru und Grand Cru de Bourgogne zu entdecken.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes.
Ausbau 10 bis 12 Monate auf Feinhefe in Eichenfässern.

Bodenart

Der Boden besteht aus kalk- und lehmhaltigem Mergel.

Farbe

Rubinrot.

Nase

Schöne aromatische Typizität mit Noten von Beerenfrüchten wie schwarzen und roten Johannisbeeren.

Mund

Am Gaumen reif mit großzügigen Gerbstoffen und würzigen Röstaromen. Ein süffiger Wein, chrakteristisch für seine Appellation.

Empfehlungen

Ein runder Wein, ideal zu hellem Fleisch wie Kaninchen, aber auch zu Lamm und Ente sowie zu gegrilltem Fleisch, Rindfleisch und geschmortem Kalbsfleisch und zu feinen Wurstwaren. Harmoniert sehr gut mit vegetarischen Gerichten wie Gemüseauflauf. Käsesorten: Reblochon, Morbier, Emmentaler ...

Trinktemperatur

14 - 15 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com