

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Pernand-Vergelesses

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 Dorf Pernand-Vergelesses liegt im Nordwesten der Côte de Beaune, an einem Hang, wo zwei Seitentäler zusammentreffen.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Kelnern gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Eichenfässern, davon 20 % bis 60 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 8 bis 15 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, gemischt mit „Chaillots“ (Kiesel-Kalk-Konkretionen).



Farbe

Blassgelb mit goldenen Reflexen.



Nase

Ausdrucksstarke Nase mit Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille.



Mund

Schöne Mineralität am Gaumen mit einem komplexen holzigen Aroma und einem ausgewogener Abgang mit einem Hauch von frischen Mandeln und Limetten.

Empfehlungen

Harmoniert mit feinen Gerichten mit zartem Fleisch: in der Pfanne gebratener Süßwasserfisch, Seefisch in heller Sauce, warme Krustentiere, feines Geflügel in Sahnesauce (z.B. Blanquette) und Froschschenkel. Kann auch als Aperitif getrunken werden. Hartkäse: Comté, Beaufort, Emmentaler ...

Trinktemperatur

11 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com