

Domaine Marguerite Carillon

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Lavières" 2018

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

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. „Les Lavières" ist eine Südlage zwischen Beaune und Savigny-Lès-Beaune.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 15 Monate in Eichenfässern. 40 % neue Fässer und 60 % Fässer, in denen 1 bis 3 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.

Farbe

Kräftiges Rubinrot.

Nase

Ausdrucksstarke Nase mit eleganten Toastaromen und Noten roter Früchte.

Mund

Am Gaumen ausgewogen, mit kräftigen Gerbstoffen, die ein vielversprechendes und reichhaltiges Relief schaffen. Würziger und frischer Abgang.

Empfehlungen

Ideal zu Fleisch: Rindfleisch, Braten, Geflügel oder auch gebratene Gänseleber. Milde Käsesorten wie Chaource, Brie de Meaux, Tomme, Mont d'Or ...

Trinktemperatur

15 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com