

DOMAINE ROLAND SOUNIT

Bourgogne Chardonnay

2020

Geschichte

Dieses 16 Hektar große Gut in Rully bietet diverse Appellations Régionales und Appellationen von der Côte Chalonnaise.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Burgund ist die Wiege des Chardonnay, der auf diesen Terroirs sein gesamtes Potenzial vollendet entfalten kann. Er wird in den Gebieten Côte-d'Or, Saône-et-Loire und Yonne erzeugt.

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