

# 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)