

DOMAINE ROLAND SOUNIT

Rully
2020

Geschichte

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

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Das Dorf Rully liegt in der Côte Châlonnaise, nordwestlich von Chalon-sur-Saône.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau 8 bis 12 Monate in Eichenfässern.

Bodenart

Der lehmig-kalkige Unterboden ist mit einem sehr steinigen Boden bedeckt.



Farbe

Granatrot mit violetten Reflexen



Nase

Die mineralischen (Graphit), fruchtigen (Himbeere) und würzigen (Lakritze) Noten bilden ein komplexes und kräftiges Bouquet.



Mund

Am Gaumen bereits im Auftakt großzügig. Der Abgang ist geschmeidig und süffig, mit angenehmen und eleganten Gerbstoffen.

Empfehlungen

Ideal für gebratenes Geflügel oder Geflügel in Sauce, Innereien in Sauce oder gebraten (Leber, Bries, Nieren usw.), aber auch für Risotto oder Nudelgerichte. Mittelkräftige Käsesorten: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com