

DOMAINE PROTHEAU

Mercurey 2020

Geschichte

Das Weingut ist im Besitz der aus der Côte Chalonnaise stammenden Familie Protheau, die hier seit 1720 Reben anbaut.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Die Appellation Mercurey im Herzen der Côtes Chalonnaise gehört zu den führenden Herkunftsbezeichnungen des Burgunds.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 20 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 12 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

An der Oberfläche lehmig-kalkiger Boden, in der Tiefe Mergel. Ideale Bedingungen für den Anbau von Chardonnay!



Farbe

Goldgelb mit grünen Reflexen.



Nase

Eine Nase von weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) mit einer schönen Textur. Schöne Mineralität, sehr typisch für die Mercurey Weißweine.



Mund

Seine Länge am Gaumen verdankt er seinem bemerkenswerten Säuregerüst. Die Röstnoten stammen aus dem Fassausbau.

Empfehlungen

Aufgrund seiner Frische und Finesse eignet er sich auch als Aperitifwein. Passt gut zu hellem Fleisch in Sauce. Dieser Wein ist auch der perfekte Begleiter einer Meeresfrüchteplatte, von pochierten oder in Dampf gegarten Krustentieren (Hummer, Langusten usw.), edlen Fischen aus der Pfanne, vom Grill oder dampfgegart. Käsesorten: Ziegenkäse, Beaufort, Comté, Emmentaler.

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com