

DOMAINE PROTHEAU

Montagny 1er Cru "Les Bouchots"

2019

Geschichte

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

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

An der Südspitze der Côte Chalonnaise teilen sich 4 Dörfer (Buxy, Montagny-lès-Buxy, Jully-lès-Buxy und Saint-Vallerin) die Herkunftsbezeichnung Montagny, welche nur Weißweine herstellt.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Fässern statt. Der Ausbau dauert danach 10 Monate.

Aufgrund der Kalk- und Mergelböden ist dies ein ideales Gebiet für den Chardonnay.



Farbe

Hellgelb mit grünen Reflexen.



Nase

Blumige, lebendige und mineralische Nase. Dieser Wein ist typisch für die Côte Chalonnaise.



Mund

Am Gaumen vollmundig mit Noten von Trockenfrüchten und Mandeln. Kräftiger und frischer Abgang, der den Wein trägt.

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 pochieren 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 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com