

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Bourgogne Chardonnay

2020

Geschichte

Château de la Tour de l'Ange in Davayé ist ein 47 Hektar großes Weingut, das eine Palette von Mâconnais- und Beaujolais-Weinen anbietet.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Burgund ist die Wiege des Chardonnay, der auf diesen Terroirs sein gesamtes Potenzial vollendet entfalten kann. Der in den Gebieten Côte d'Or, Saône-et-Loire und Yonne erzeugte Bourgogne Chardonnay ist ein Einstiegswein, der dazu anregt, die Appellationen Village, Premier Cru und Grand Cru de Bourgogne zu entdecken.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C. Ausbau über 10 Monate in 1 bis 5 Jahre alten Eichenfässern. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, die aus der Verwitterung des Kalksteins und Mergels des Substrats entstanden sind.



Farbe

Hellgold



Nase

In der Nase fruchtig und ausdrucksstark



Mund

Am Gaumen kräftige und knackige Aromen

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 3 Jahren zu trinken



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com