

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Pouilly-Fuissé

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 Anbaugebiet des Pouilly-Fuissé liegt im Süden des Mâconnais, an den Hängen und am Fuße der Felsen von Solutré und Vergisson und erstreckt sich über 4 Dörfer: Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson und Chaintré.

Vinifizierung

Maschinelle Lese. Traditionelle Weinbereitung. Die werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahl tanks bei 16 °C. Der Ausbau dauert danach 15 Monate in 1 bis 4 Jahre alten Eichenfässern, mit regelmäßigem Hefesatzauführen (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt

Bodenart

Steiniges Geröll und ton- und kalkhaltige Böden des Jura.



Farbe

Blassgold mit grünen Reflexen.



Nase

Elegante Nase, mineralische Noten (Feuerstein) und Zitrusfrüchte (Zitrone, Grapefruit).



Mund

Aromatische Finesse mit der Komplexität von Noten gerösteter Erdnüsse. Am Gaumen körperreich, straff, im Abgang dominiert die Mineralität.

Empfehlungen

Passt hervorragend zu edlen Krustentieren (Gambas, Hummer, Langusten ...), aber auch zu gekochter Gänsestopfleber und hellem Fleisch in Sahnesauce (Kalbfleisch, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ideal zu Ziegenkäse.

Trinktemperatur

11 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com