

# DOMAINE DU CHAPITRE

## Bourgogne Chardonnay

2020

### Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

### 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.



### 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)