

FRANÇOIS MARTENOT

Crémant de Bourgogne Rosé Millésimé

Rebsorte

Pinot Noir, Gamay

Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus den Côtes und Hautes Côtes de Beaune und Nuits sowie aus der Côte Chalonnaise.

Vinifizierung

Traditionelle Methode. Die Trauben werden nach ihrer Ankunft in der Gärkellerei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Anschließend durchlaufen sie eine zweite Gärung in der Flasche und eine mindestens 12-monatige Reifung ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden, um das im Flaschenhals vorhandene Hefedepot zu entfernen. Hinzufügen des Expeditionslikörs, vor der Kapselung und Musterung.

Bodenart

Verschiedene Böden: Kalkstein und Mergel an den Côtes de Nuits, de Beaune und der Côte Chalonnaise sowie Granit im Süden Burgunds.



Farbe

Ein hübsches blassrosa Kleid.



Nase

Die Zitrusnoten verbinden sich subtil mit den Aromen von Walderdbeeren und bilden so ein frisches, zartes Bouquet.



Mund

Am Gaumen ist er lebhaft, mit Noten von Grapefruit und frischem Brot. Das Ganze bildet einen leckeren, frischen und dynamischen Wein.

Empfehlungen

Dieser Crémant de Bourgogne ist ideal als Aperitif, kann aber auch als Essensbegleiter zu Desserts auf Fruchtbasis wie Charlotte aux fraises dienen.

Trinktemperatur

Kühl zwischen

Lagerfähigkeit

6-8°C sollte innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com