

Domaine Michaut

Chablis

2020

Geschichte

Das einst in Epineuil gegründete Weinberg unseres Guts schmiegt sich um das Dörfchen Chichée. Der Einfluss des Flusses „Le Serein", der durch das Dorf fließt, verleiht unseren Weinen ihre typische Frische, Eleganz und Besonderheit.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Chablis liegt im Norden des Burgunds, in der Nähe von Auxerre und erstreckt sich entlang des Flüsschens Serein, dessen Name auf Deutsch „ruhig, gelassen, heiter" bedeutet.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C. 9-monatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

Bodenart

Das Weinbaugebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Dieses Kalkgestein, das als „Kimmeridgium" bezeichnet wird, enthält Meeresfossilien in einem weißlichen Zement (Meeresboden), die dem Chablis seine einzigartige Mineralität verleihen.

Farbe

Kristallklares, glänzendes Blassgelb.

Nase

Offene Nase mit Noten weißer Früchte. Schöne und komplexe Mineralität.

Mund

Am Gaumen eine schöne Straffheit, mit bemerkenswerter Ausgewogenheit und einem frischen, zitronigen Abgang.

Empfehlungen

Perfekt zu warmen Austern oder Fisch in Soße, aber auch zu hellem Fleisch in Soße (Kalb, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Comté.

Trinktemperatur

10 - 11 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com