

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Savigny-Lès-Beaune 1er Cru "Les Talmettes" 2019

Geschichte

François Martenot. Dieses majestätisch über Meursault thronende Weingut symbolisiert die Reichhaltigkeit und Vielfalt des Burgund durch eine herrliche Auswahl an Appellationen: Appellations Régionales, Appellations Villages, Premiers Crus und Grands Crus aus Chablis, Côte de Nuits und Côte de Beaune.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. „Les Talmettes“ ist eine Lage am Eingang von Savigny-Lès-Beaune.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Eichenfässern statt. Der Ausbau dauert danach 14 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen.



Nase

Das Bukett ist gefällig, direkt, geprägt von Noten weißer Blüten und gerösteter Haselnüsse.



Mund

Am Gaumen rund mit komplexen Aromen von weißen Früchten und einem frischen, elegant holzigen Abgang.

Empfehlungen

Harmoniert mit feinen Gerichten mit zartem Fleisch: in der Pfanne gebratener Süßwasserfisch, Seefisch in heller Sauce, warme Krustentiere, feines Geflügel in Sahnesauce (z.B. Blanquette) und Froschschenkel. Kann auch als Aperitif getrunken werden. Hartkäse: Comté, Beaufort, Emmentaler ...

Alkohol %

11 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com