

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Pommard

2018

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

Pinot Noir

Herkunft

Das Dorf Pommard im Herzen der Côte de Beaune liegt direkt am Hang mitten im Weinbaugebiet.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. 5-tägige Maischung nach Gärungsprozess bei 30°C. Ausbau 8 bis 12 Monate in Eichenfässern. 40 % neue Fässer und 60 % Fässer, in denen 1 bis 3 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Lehmige, kalkhaltige Böden, die durch ihren Gehalt an schotterigen Gesteinsbrocken gut entwässert werden.



Farbe

Intensives leuchtendes Rubinrot.



Nase

Unser Pommard besitzt eine Nase mit Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen, die im Glas Noten von neuem Leder entwickeln.



Mund

Am Gaumen frisch, untermalt von samtig-weichen Gerbstoffen.

Empfehlungen

Rotes Fleisch, gegrillt oder mit Soße, Rinderfilet, Lamm- oder Hühnerragout passen ausgezeichnet zur festen Gerbstoffstruktur und zu den konzentrierten Aromen dieses Weines. Geschmacksintensive Käsesorten: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, aber auch Comté.

Trinktemperatur

15 - 17 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 8 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com