

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