

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Pommard 1er Cru "La Platière"

2017

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. „La Platière“ ist eine Lage im Norden des Dorfes.

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 über 18 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

Rot mit rubinroten Reflexen.



Nase

Das Überraschendste an diesem Wein ist zweifelsohne die Kraft des Buketts mit seinen Noten von reifen Früchten.



Mund

Am Gaumen kräftig, typisch, sehr geradlinig und präzise.

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