

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Volnay 1er Cru "Les Santenots"

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

Die Gemeinde Volnay liegt auf einer Anhöhe im Weinanbaugebiet Côtes de Beaune zwischen Pommard und Meursault. „Les Santenots“ ist eine Lage südwestlich von Volnay, am Fuße des kleinen Berges Chaignot.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 18 Monate in Eichenfässern. 50 % neue Fässer. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

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



Farbe

Tiefes, glänzendes Rubinrot.



Nase

Sehr fruchtig mit viel Rasse und Würze.



Mund

Am Gaumen sehr rund und süffig, mit dominierenden Veilchennoten. Gerbstoffe sind präsent, aber seidig. Alle Merkmale eines großen Volnay.

Empfehlungen

Ideal zu delikaten Gerichten mit gebratenem, geschmortem oder lackiertem Geflügel. Durch seine aromatische Intensität harmoniert er auch mit Couscous oder Tajine. Mittelkräftige Käsesorten: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon usw.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 7 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com