

DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Santenay 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

Chardonnay

Herkunft

Santenay im Süden der Côte de Beaune lebt nicht nur vom Wein, sondern ist auch eine Thermalstation. Das Örtchen hat sogar ein Kasino! Das Weinbaugebiet erstreckt sich über eine ununterbrochene Strecke von Santenay bis Remigny.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 30 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 14 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzauführen (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Der Boden besteht aus kalk- und lehmhaltigem Mergel.



Farbe

Kristalline, blassgoldene Robe.



Nase

In der Nase frisch und holzig.



Mund

Am Gaumen frisch.

Empfehlungen

Harmoniert perfekt mit Muscheln und Krustentieren, gratinierten Meeresfrüchten, Süßwasserfischen (Forelle usw.), Fisch-Couscous oder Hähnchen in Sahnesauce. Käsesorten: Ziegenkäse, Beaufort, Comté, Emmentaler.

Trinktemperatur

12 - 14 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com