

# DOMAINE DES RIOTTES

## Savigny-Lès-Beaune

2018

### Geschichte

Die Domaine des Riottes in Meursault, die vier Hektar Weinberge besitzt, bietet eine schöne Auswahl an Weinen der Côte de Beaune.

### Rebsorte

Pinot Noir

### Herkunft

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune.

### Vinifizierung

Klassische Weinbereitung in temperaturregulierten Edelstahltanks über einen Zeitraum von etwa 3 Wochen: Kalte Vorgärungsmazeration bei etwa 8°C. Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes zur Extraktion von Farbe und Struktur. Gärung mit Spitzentemperaturen um 30 °C. Nachgärungsmazeration bei 25 °C.

8 bis 16 Monate Fassausbau mit malolaktischer Gärung. 20 bis 30 % neue Fässer.

### Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



#### Farbe

Dunkle Robe mit granatroten Reflexen.



#### Nase

Ein elegantes Bouquet aus blumigen Noten, die sich mit einem Hauch roter Früchte vermischen.



#### Mund

Am Gaumen ist die Struktur rund und harmonisch mit leicht röstigen Aromen und seidigen Gerbstoffen. Recht mineralischer, kräftiger Abgang.

### Empfehlungen

Ideal zu rohem Schinken und feinen, faserigen Fleischsorten (Kaninchen und gekochtes Rindfleisch) oder zu würzigem Fleisch und Geflügel (Curry), Innereien in Sauce und Wildgeflügel. Milde Käsesorten wie Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux ...

#### Trinktemperatur

15 - 16 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)