



DOMAINE DES RIOTTES

Pommard 1er Cru "Les Charmots" 2017

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

Das Dorf Pommard im Herzen der Côte de Beaune liegt direkt am Hang mitten im Weinbaugebiet.

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.

Fassausbau über 8 bis 16 Monate mit malolaktischer Gärung. 40 bis 50 % neue Fässer.



Farbe

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



Nase

Schöne kupferfarbene Reflexe.



Mund

Am Gaumen sind die Gerbstoffe weicher geworden, behalten aber ihre Kraft und ihre Fülle. Im Abgang eine mineralische Note, die dem Wein Charakter und Persönlichkeit verleiht.

Empfehlungen

Perfekt zu rotem Fleisch, gegrillt oder in Soße, Geflügel oder Ragout, die die feste Textur seiner Gerbstoffe und seine konzentrierten Aromen schätzen werden. Geschmacksintensive Käsesorten: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, aber auch Comté.

Trinktemperatur

15 - 17 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 10 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com