

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Beaujolais-Villages

2018

Geschichte

Château de la Tour de l'Ange in Davayé ist ein 47 Hektar großes Weingut, das eine Palette von Mâconnais- und Beaujolais-Weinen anbietet.

Rebsorte

Gamay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Beaujolais liegt zwischen Mâcon und Lyon am rechten Ufer der Saône. Diese Appellation erstreckt sich auf drei Produktionszonen, die die 12 Crus des Beaujolais umgeben. Die Parzelle befindet sich in oberer Hanglage und ist daher spätreifend.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Edelstahltanks. Nach der Zusammenstellung der Cuvée wird der Ausbau 6 bis 10 Monate in Edelstahlbehältern fortgesetzt, bevor die Weine in Flaschen abgefüllt werden.

Bodenart

Granithaltige Böden mit Schiefergestein und Lehmadern. Die Parzellen sind sandig.



Farbe

Glänzendes Rot mit violetten Reflexen.



Nase

Intensive Nase mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Flieder und Veilchen.



Mund

Am Gaumen vollmundig und großzügig, mit einem süffigen Abgang, seidigen Gerbstoffen und Aromen von kleinen roten Früchten.

Empfehlungen

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fleisch in Sauce (wie Coq au vin, Lammfrikassee oder Bœuf Stroganoff ...), Terrinen und Wurstwaren. Weichkäse (Camembert, Brie usw.) und Ziegenkäse.

Trinktemperatur

14 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com