

# DOMAINE MARGUERITE CARILLON

## Ladoix 2019

### 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

Der Weinberg liegt im Nordwesten der Côte de Beaune, über dem malerischen Dorf Ladoix-Serrigny.

### Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Kelnern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 20 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 12 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzaufrühren (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

### Bodenart

Steinige, rötliche Böden mit Kalkstein und relativ viel Mergel: ideal für große Weißweine.



#### Farbe

Kristallines Blassgelb.



#### Nase

Blumige Nase mit zarten Haselnuss- und Gewürznoten.



#### Mund

Am Gaumen geradlinig, mit einer schönen Komplexität, die sich mit Aromen exotischer Früchte entfaltet. Schöne Straffheit im Abgang. Schon jetzt ideal zu Sushi oder weißem Fisch.

### Empfehlungen

Harmoniert mit feinen Gerichten mit zartem Fleisch: in der Pfanne gebratener Süßwasserfisch, Seefisch in heller Sauce, warme Krustentiere, feines Geflügel in Sahnesauce (z.B. Blanquette) und Froschschenkel. Kann auch als Aperitif getrunken werden. Hartkäse: Comté, Beaufort, Emmentaler ...

#### Trinktemperatur

11 - 12 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 4 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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