

# DOMAINE DU CHAPITRE

## Fleurie

2019

### Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

### Rebsorte

Gamay

### Herkunft

Diese Appellation liegt im Norden des Beaujolais, in der Gemeinde Fleurie. Sie grenzt an die Crus Chiroubles, Morgon und Moulin-à-Vent und ist selbst einer der 10 Beaujolais-Crus.

### Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Mazeration in offenen Edelstahlbehältern mit Temperaturregulierung, lange Maischestandzeit mit optimalem Umwälzen der Maische. 10-monatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

### Bodenart

Die Böden bestehen aus rosa Granit.



#### Farbe

Tiefes und glänzendes Purpurrot.



#### Nase

Nase mit roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren), begleitet von blumigen Aromen: Rosen, Iris.



#### Mund

Am Gaumen rund mit leichten Gerbstoffen und einem langen, eleganten Abgang.

### Empfehlungen

Ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch (Lamm- oder Schweinekoteletts), zartem hellem Fleisch (Kaninchen, Geflügel), Geflügelterrinen. Er harmoniert auch hervorragend mit Süßwasserfischen und Hechtklößchen. Weichkäse (Camembert, Brie usw.) und Ziegenkäse.

#### Trinktemperatur

14°C - 16°C

#### Lagerfähigkeit

3 bis 5 Jahre.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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