

DOMAINE CARRION

Chablis

2020

Geschichte

Einst gehörte dieses Weingut einem Weinliebhaber aus der Bretagne, der sich in den 1970er Jahren in diese herrliche Weinbauregion verliebte und in Chablis niederließ.

Fast 30 Jahre lang widmete er sich diesem Gut und dessen Ausbau und Entwicklung.

Aus Altersgründen musste er sich schließlich von seinem Gut trennen und beschloss, es nach seiner Großmutter, die aus der Bretagne stammte, „Domaine Carrion“ zu benennen.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Weinbaugebiet Chablis liegt im Norden des Burgunds, in der Nähe von Auxerre und erstreckt sich entlang des Flüsschens Serein, dessen Name auf Deutsch „ruhig, gelassen, heiter“ bedeutet.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden bei der Ankunft in der Weinkellerei mit pneumatischen Pressen gepresst. Die Gärung findet in Edelstahltanks statt. Die Weine werden auf der Feinhefe zwischen 3-8 Monaten in Edelstahl ausgebaut.

Bodenart

Das Weinbaugebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Die Premier Crus gedeihen auf einem Boden, der vor 155 Millionen Jahren im Kimmeridgium entstand (Ablagerungen winziger Austern im Gestein, aus einer Zeit, als das Burgund von einem warmen, seichten Meer bedeckt war), und in dem sich grauer Mergel mit Kalkbänken abwechselt.



Farbe

Schönes Blassgelb.



Nase

Intensive Nase mit mineralischen Noten und weißen Blüten.



Mund

Am Gaumen ein direkter und lebendiger Auftakt mit ausgeprägter Mineralität, unterstützt von Zitronennoten. Schöne Struktur mit einem sehr langen, reinen und frischen Abgang.

Empfehlungen

Perfekt zu warmen Austern oder Fisch in Soße, aber auch zu hellem Fleisch in Soße (Kalb, Geflügel). Sushi harmonieren wunderbar mit seiner Mineralität. Ziegenkäse, Blauschimmelkäse und Comté.

Trinktemperatur

10 - 11°C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com