



DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Chablis

2020

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

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 direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks. 8 bis 10-monatiger Ausbau auf Feinhefe.

Bodenart

Das Weinbaugebiet Chablis liegt auf einem von Tälern durchzogenen Kalkplateau. Dieses Kalkgestein, das als „Kimmeridgium“ bezeichnet wird, enthält Meeresfossilien in einem weißlichen Zement (Meeresboden), die dem Chablis seine einzigartige Mineralität verleihen.



Farbe

Kristallklares, glänzendes Blassgelb.



Nase

Offene Nase mit Noten weißer Früchte. Schöne und komplexe Mineralität.



Mund

Am Gaumen eine schöne Straffheit, mit bemerkenswerter Ausgewogenheit und einem frischen, zitronigen 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 trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com