



DOMAINE DES RIOTTES

Savigny-Lès-Beaune "Les Goudelettes" 2019

Geschichte

Die Domaine des Riottes in Meursault, die vier Hektar Weinberge besitzt, bietet eine schöne Auswahl an Weinen der Côte de Beaune.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Die Parzelle „Les Goudelettes“ liegt auf einer Anhöhe über dem Dorf und dem Seitental Combe de Barboron.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Keltern gepresst. Alkoholische Gärung in Eichenfässern, davon 30 % neue Fässer. Der Ausbau dauert danach 8 bis 15 Monate in Eichenfässern mit regelmäßigem Hefesatzauführen (Bâtonnage), damit der Wein an Tiefe und Komplexität gewinnt.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Kristallklares Strohgelb mit goldenen Reflexen.



Nase

Feine Nase von weißen Früchten und frischen Mandeln.



Mund

Am Gaumen sehr fein mit einer schönen Straffheit, unterstützt von Noten von Zitrusfrüchten und gerösteten Haselnüssen.

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