

DOMAINE ROLAND SOUNIT

Rully 2020

Geschichte

Dieses 16 Hektar große Gut in Rully bietet diverse Appellations Régionales und Appellationen von der Côte Chalonnaise.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Das Dorf Rully liegt in der Côte Châlonnaise, nordwestlich von Chalon-sur-Saône.

Vinifizierung

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

Bodenart

Der lehmig-kalkige Unterboden ist mit einem sehr steinigen Boden bedeckt.



Farbe

Goldgelb mit grünen Reflexen.



Nase

Die holzige Noten mischen sich mit Aromen von Orangenblüten, Zitrusfrüchten und Maiglöckchen. Die Nase ist fein und komplex.



Mund

Am Gaumen zeigt sich eine schöne Kontinuität, getragen von einer bemerkenswerten Säure- und Mineralsäule.

Empfehlungen

Alles in allem ein frischer Wein, der sowohl als Aperitif als auch zu raffinierten Gerichten viel Genuss verspricht. 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

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com