

# CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

## Bourgogne Chardonnay

2020

### Geschichte

Château de la Tour de l'Ange in Davayé ist ein 47 Hektar großes Weingut, das eine Palette von Mâconnais- und Beaujolais-Weinen anbietet.

### Rebsorte

Chardonnay

### Herkunft

Das Burgund ist die Wiege des Chardonnay, der auf diesen Terroirs sein gesamtes Potenzial vollendet entfalten kann. Der in den Gebieten Côte d'Or, Saône-et-Loire und Yonne erzeugte Bourgogne Chardonnay ist ein Einstiegswein, der dazu anregt, die Appellationen Village, Premier Cru und Grand Cru de Bourgogne zu entdecken.

### Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Kelnern gepresst. Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C. Ausbau über 10 Monate in 1 bis 5 Weine alten Eichenfässern. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

### Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, die aus der Verwitterung des Kalksteins und Mergels des Substrats entstanden sind.



#### Farbe

Hellgold



#### Nase

In der Nase fruchtig und ausdrucksstark



#### Mund

Am Gaumen kräftige und knackige Aromen

### Empfehlungen

Perfekt zu gegrillter Andouillette oder Weinbergschnecken, aber auch zu Fisch, Krustentieren, Geflügel in Sahnesauce und hellem Fleisch. Hartkäse (Greizer, Gouda usw.) oder Frischkäse (Ziegenkäse).

#### Trinktemperatur

11 - 13 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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