

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Mâcon-Villages

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

Die Berge des Mâconnais bilden eine Gruppe von Hängen, die durch parallele Verwerfungen getrennt und nach Nord/Nordost oder Süd/Südwest ausgerichtet sind. Sie erstrecken sich über 40 km westlich einer Linie zwischen Tournus und Mâcon. Der Weinbau, der hier bereits zu Römerzeiten betrieben wurde, erhielt dank der mächtigen Abteien von Cluny und Tournus einen starken Impuls.

Vinifizierung

Maschinelle Lese. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16°C. Die Weine werden 10 Monate lang in Edelstahlbehältern auf Feinhefe ausgebaut.

Bodenart

Kieselhaltige, lehmige oder sandige Böden, oft gemischt



Farbe

Kieselhaltige, lehmige oder sandige Böden, oft gemischt



Nase

Ein frisches und ausdrucksstarkes Bouquet mit Noten von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Pfirsich.



Mund

Am Gaum straff und präzise, mit einem sehr schätzenswerten salzigen Abgang. Alles in allem ein Wein mit einer schönen Frische, süffig und typisch.

Empfehlungen

Ideal als Aperitif, aber auch zu Geflügel und Kalbfleisch in Sahnesauce, zu Rahmrizotto mit Fleisch oder Fisch, gegrilltem.

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com