

CHÂTEAU TOUR DE L'ANGE

Juliéas

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

Gamay

Herkunft

Diese Appellation wird im Norden des Beaujolais in den Gemeinden Juliéas, Emeringnes, Jullié (im Département Rhône) und Pruzilly (im Département Saône-et-Loire) produziert. Es heißt, der Ort Juliéas, auf dessen Hängen bereits zu Römerzeiten Wein angebaut wurde, sei nach Julius Caesar benannt.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung. Mazeration in offenen Edelstahlbehältern mit Temperaturregulierung, lange Maischestandzeit mit optimalem Umwälzen der Maische. 10-monatiger Ausbau auf Feinhefe in Edelstahltanks.

Bodenart

Granithaltige Böden mit Schiefergestein und Lehmadern.



Farbe

Purpurrot mit violetten Reflexen.



Nase

In der Nase dominieren die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren; schöne Fülle am Gaumen mit würzigen, mineralischen und fruchtigen Noten.



Mund

Komplexer Gesamteindruck mit einer schönen Länge im Abgang.

Empfehlungen

Ausgezeichnet zu gegrilltem Fleisch (Lamm- oder Schweinekoteletts), zartem hellem Fleisch (Kaninchen, Geflügel), Geflügelterrinen. Er harmoniert auch hervorragend mit Süßwasserfischen und Hechtklößchen. Weichkäse (Camembert, Brie usw.) und Ziegenkäse.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com