

DOMAINE DU CHAPITRE

Bourgogne Chardonnay 2020

Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

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 Keltern gepresst. Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C. Ausbau über 10 Monate in 1 bis 5 Jahre 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