

CHARTRON & TRÉBUCHET

Crémant de Bourgogne Chardonnay Millésimé

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus dem Beaujolais, der Côte Chalonnaise und aus Epineuil.

Vinifizierung

Traditionelle Methode. Die Trauben werden nach ihrer Ankunft in der Gärkellerei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Anschließend durchlaufen sie eine zweite Gärung in der Flasche und einen 15-monatigen Ausbau ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden. Hinzufügen des Expeditionslikörs, vor dem Kapseln und Muscheln.

Bodenart

Vielfältige Böden : Die Böden sind granithaltig mit Schiefer und Tonadern im Beaujolais, Kalkstein und Mergel an der Côte Chalonnaise und kimmeridgische Lehm-Kalk-Böden in Epineuil.



Farbe

Blasse goldgelbe Farbe, die von einer feinen Blase und einem anhaltenden Schaum unterstützt wird.



Nase

Subtil entfalten sich Noten von weißen Blüten, Haselnuss und Pfirsich.



Mund

Ein ganz frischer Mund mit blumigen Aromen und einem schönen aromatischen Nachhall. Die Blase ist fein und zart.

Empfehlungen

Er ist ideal als Aperitif, kann aber auch ein Essen begleiten oder die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis unterstreichen.

Trinktemperatur

Kühl servieren,
6°-8°C.

Lagerfähigkeit

Sollte innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com