

FRANÇOIS MARTENOT

Crémant de Bourgogne Blanc Brut Millésimé

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus den Côtes und Hautes Côtes de Beaune und Nuits sowie aus der Côte Chalonnaise.

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 eine mindestens 12-monatige Reifung ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden, um das im Flaschenhals vorhandene Hefedepot zu entfernen. Hinzufügen des Expeditionslikörs, bevor die Flasche verschlossen und mit einem Maulkorb versehen wird.

Bodenart

Verschiedene Böden: Kalkstein und Mergel an den Côtes de Nuits, de Beaune und der Côte Chalonnaise sowie Granit im Süden Burgunds.



Farbe

Eine schöne hellgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. Schöne Feinheit der Bläschen.



Nase

Eine frische Nase aus zitronigen und blumigen Aromen.



Mund

Am Gaumen ist er ganz frisch, delikat, straff und präzise, mit Aromen von gerösteten Haselnüssen.

Empfehlungen

Ideal als Aperitif. Er passt auch zu Geflügel in Sahnesoße, Meeresfrüchten oder unterstreicht die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis.

Trinktemperatur

Kühl zwischen

Lagerfähigkeit

6-8°C sollte innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com