



MOILLARD

Crémant de Bourgogne Prestige Chardonnay Brut 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 sofort nach ihrer Ankunft in der Kelterei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Sie durchlaufen dann eine zweite Gärung in der Flasche und eine 15-monatige Reifung ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden. Der Versandlikör wird hinzugefügt, bevor der Wein verschlossen und mit einem Maulkorb versehen wird.

Bodenart

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



Farbe

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. Die Blase ist fein mit einer schönen aromatischen Persistenz.

Empfehlungen

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

Trinktemperatur

6-8°

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com