



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR
Kalk-, stein- und sandhaltige Böden



VORSTELLUNG

Im Süden der Côte de Beaune gelegen, bildet die Appellation Chassagne-Montrachet zusammen mit Meursault und Puligny-Montrachet die renommierte Côte des Blancs und gehört zu den Juwelen des burgundischen Weinbaupatrimoniums. Während Chassagne-Montrachet besonders für seine großen Weißweine bekannt ist, eignen sich einige seiner Terroirs besser zur Hervorhebung der Qualitäten des Pinot Noir.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Lese, Traubenselektion bei der Ankunft im Keller. Fermentative Mazeration in thermoregulierten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (20 bis 30% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Intensiver Strauß mit Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Himbeere...) aufgewertet durch einige rauchige Noten, die sich im Laufe der Zeit zu würzigen und leicht tierischen Noten (Leder, Moschus...) entwickeln werden. Der fleischige Gaumen zeigt eine schöne Mineralität, die für das Terroir charakteristisch ist, und einen körperreichen Körper mit reifen Tanninen. Der Abgang ist angenehm, lang und aromatisch.

SERVIEREN

Servieren bei 15-16°C.
Lagerfähigkeit: 3 bis 5 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Rotes und weißes Fleisch gebraten oder geschmort
Mittelwürziger Käse

