

Château du Val de Mercy

Chablis Premier Cru Beauregard

Die Ausrichtung dieser Lage nach Süd-Osten ist insbesondere für den Chardonnay günstig, der hier seine besten Trauben entwickeln kann. Das Bukett ist komplex und anhaltend. Aromen von Akazienhonig und Weißdornblüten vermischen sich elegant mit mineralischen Nuancen. Bestätigt wird dies durch einen runden und vollmundigen Geschmack.

Lage: Aus Hanglagen mit Süd-Ostausrichtung und besonders günstiger Sonnenbestrahlung.

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 28 Jahre

Verschluss: hochwertiger Naturkork, Kapsel

Terroir:

Kimmeridge-Boden mit alternierenden harten Kalk- und weichen tonhaltigen Mergelschichten

Ausbau:

Alkoholische als auch malolaktische Vergärung in thermoregulierten Stahltanks. Danach 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

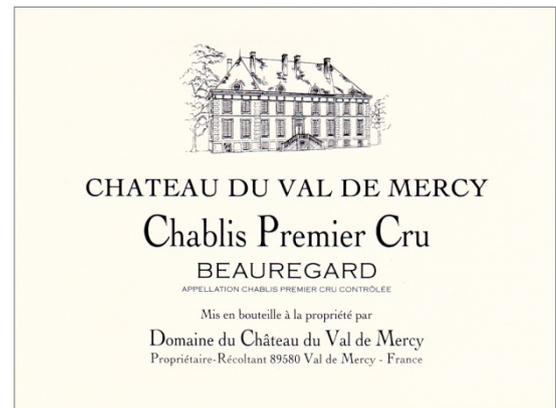
Verkostung und Lagerung:

Goldfarben, dunkel schimmernd; in der Nase komplex und üppig, Zitrusnoten vermischen sich mit dem Aroma von reifen Früchten. Am Gaumen klingt dieser Wein geschmeidig an mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Frische und Weichheit. Leicht zugänglich und ausgewogen ist dieser Wein jederzeit trinkreif; er hat ein Lagerpotential von 8 Jahren.

Speisenempfehlung:

Dieser Beauregard begleitet gleichermaßen gut Fisch, Geflügel in Sauce und Kalbsfleisch. Wir empfehlen ihn zu einer Spargel – Charlotte mit Langusten oder einem Bresse-Huhn mit Morcheln. Er ergänzt sich hervorragend mit Ziegenkäse und weichen, gepressten Käsesorten wie dem Cîteaux.

Trinktemperatur: 12 – 14°C.



Säure:	3,8g
Alkohol:	12,9%
Restzucker:	3g



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com