Martel.
Wein geniessen.

Puligny-Montrachet 2024

Champ Gain, 1er cru AC
Vigne Comte de Chapelle



Chardonnay

2024

Burgund

Côte de Beaune

Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Pilz & Pilzspeisen, Schwein

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

konventionell

13.50 % Vol.

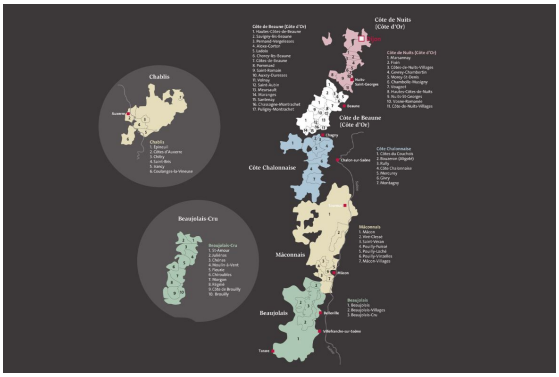
mittelschwerer Wein

Vigne Comte de Chapelle

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Vigne Comte de Chapelle





© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

7,5 ha erstklassige Weinberge, die Jean-Marie Fourrier neu bewirtschaftet. Bei diesem Projekt geniesst er völlige Autonomie und Freiheit. Sein Team kümmert sich um die Produktion vom Weinberg bis zur Flaschenabfüllung. Gekeltert werden die Weine im Fourrier-Keller in Gevrey-Chambertin. Die Vignes Comtes de la Chapelle tragen die Handschrift von Fourrier. Das bedeutet: 20% Ganztraubengärung und 20% neues Holz. Nicht gefiltert. Bei Fourrier soll das Terroir zur Geltung kommen. Und das tut es.

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen