Martel.
Wein geniessen.

Corton 2024

grand cru AC
Tollot-Beaut



Pinot Noir

2024

Burgund

Côte de Beaune

Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte

grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

14.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Tollot-Beaut

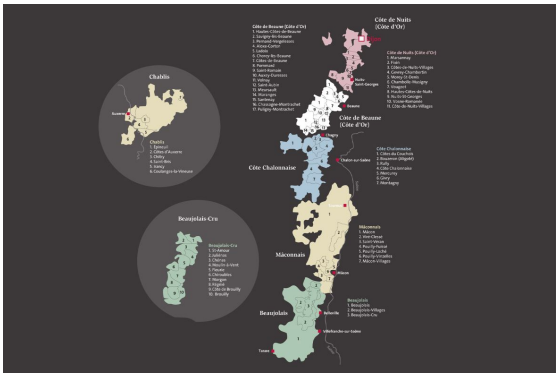
Zum Wein

Die Domaine Tollot-Beaut in Chorey-Lès-Beaune würde mit Sicherheit nominiert, gäbe es einen Oskar zu vergeben für das «Mustergut des Burgunds». Den Familienbetrieb repräsentiert die kluge Nathalie Tollot-Beaut exakt im Stil des Hauses: bescheiden, perfektionistisch, naturverbunden, raffiniert Tradition und Moderne verbindend. Selten erlebt man den Pinot-Noir so subtil und frühlingsfrisch, beim erhabenen, nachhaltigen Grand Cru le Corton mit brillantem Finessenreichtum.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Tollot-Beaut





Nathalie Tollot, Gutsleiterin

Weingut

	1880
	25 ha
	Besitz: Familie Tollot Gutsleitung: Nathalie Tollot Weinbereitung: Jean-Paul Tollot
	Rot: Pinot Noir
	Kalk, Mergel, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Ein Paradebeispiel für klassisches Burgund. Tollot-Beaut vereint Herkunft, Präzision und Verlässlichkeit auf bemerkenswert konstantem Niveau. Die Weine zeigen Substanz und Klarheit, ohne Überzeichnung. Faire Preise. Eine Adresse, die Kenner schätzen und Einsteiger unmittelbar verstehen.

Einzigartig

Die Stärke dieses Hauses liegt in seiner Zugänglickeitt und sicheren Qualität. Organischer Anbau, sehr niedrige Erträge, kompromisslose Selektion. Im Keller präzise, aber unaufgeregt: Auf Tollot-Beaut ist immer Verlass.

Überblick

Gegründet 1880, heute 25 Hektar in und um Chorey-lès-Beaune sowie in Beaune, Savigny-lès-Beaune und Aloxe-Corton. Heute teilen sich 3 Cousins die Verantwortung mit klarer Rollenverteilung: Jean-Paul Tollot im Keller, Olivier Tollot im Rebberg, Nathalie Tollot in Degustation und Vertrieb. Diese Struktur schafft Präzision und Kontinuität. Im Zentrum steht Pinot Noir auf Böden aus Kalk, Mergel und Ton. Die Vinifikation folgt einer klaren Linie: Handlese, spontane Gärung, gezielte Extraktion, Ausbau im überwiegend gebrauchten Barrique von François Frères aus dem Burgund. Bis 60% Neuholz für die Grand Crus. Keine Filtration. Sorgfältige Entrappung und Selektion der Trauben auf modernem Sortiertisch. Die Weine werden bei Tollot-Beaut mit Schwerkraft bewegt.

Emotionen

Das freut uns. Ein sicherer Wert im Burgund zum attraktiven Preis. Wer Tollot-Beaut einschenkt, erlebt burgundische Weine in ihrer verlässlichen, unverstellten Form.

«Auf Tollot-Beaut ist Verlass.
Ein sicherer Wert im Burgund.»

— Martel über Tollot-Beaut

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen