Boris Champy

Petit Aigle, Coteaux Bourguignons Chardonnay & Aligoté AOP

, 750 ml

France,

9910225080

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Pasta mit Butter, hellem Miso und Furikake (vegetarisch)

2. Geräucherter Schellfisch mit Kartoffeln und Lauch (Fisch)

3. Salat mit Krebsfleisch, gelben Melone und Basilikum (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Informationen zum Wein
Für diesen Wein aus der Négoce-Serie *Petit Aigle* hat Boris Champy Chardonnay und Aligoté von seinen eigenen jungen Reben genutzt. Es sind alles hochgelegene Weinberge mit Kalkstein, Kieselsteinen und Lehm in Ost-/Südlage. Boris Champy hat die ganzen Trauben nach der Handlese direkt gepresst und mit heimischen Hefen spontan vergoren. 65% davon wurde in oval geformten Betontanks, 35% in Holzfässern für 10 bzw. 11 Monate mit regelmäßigem Aufrühren der Hefe mit dem Trub ausgebaut.

Farbe
sattes Strohgelb

Nase
Boris Champys *Coteaux Bourguignons Blanc 2023* ist ein würziger und kräutriger Burgunder, der in der Nase schon viel Freude bereitet. Etwas Holz, Gewürze und Hefe vermischen sich mit Pfirsich, Mandarine, Tarte Tatin und Zitronenkernen. Abgerundet wird das mit Mandel und Gestein, Thymian und etwas Verbene.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die Cuvée aus Chardonnay und Aligoté lebendig und frisch, fleischig und saftig. Sie kleidet den Gaumen aus und wirkt durch das Aufrühren der Hefe stoffig, ohne mächtig oder fett zu wirken. Vielmehr werden Frucht und Textur von einer angenehm linearen Säure und leichter Salzigkeit durchzogen.