



Petit Aigle, Coteaux Bourguignons Chardonnay & Aligoté AOP

, 750 ml

France,

9910225080

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

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 regelmäßigen Aufröhren 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 Aufröhren der Hefe stoffig, ohne mächtig oder fett zu wirken. Vielmehr werden Frucht und Textur von einer angenehm linearen Säure und leichter Salzigkeit durchzogen.