## Boris Champy

# *Bourgogne Aligoté Doré, Sélection Massale AOP*

, 750 ml

France,

9910225105

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christina Hilker

In Beurre Bordier gebratene Sardinen auf Zitronenkartoffeln (Fisch)

Bánh Xèo (vietnamesischer Reispfannkuchen) mit Garnelen und Kräutern (Meeresfrüchte)

Kartoffelgratin mit Gruyère und Thymian (vegetarisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 08.06.2026

**Informationen zum Wein**
Dieser Wein von Boris Champy stammt von einem Weinberg mit einer alten *Sélection massale* der Aligoté Doré bzw. Golden Aligoté. Das Attribut bezeichnet natürlich die Farbe der Beeren. Die Parzellen befinden sich in den Hautes-Côtes de Beaune in Richtung Bouze-lès-Beaune auf über 400 Metern Höhe. Die Böden sind durchsetzt mit Kalk, Kalkmergel und Lehm. Die Reben wurden sehr dicht mit 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt und in Guyot und Lyra erzogen. Ihre Trauben waren die letzten, die am 29. September gelesen wurden – zehn Tage nach den Weinbergen der Hautes Côtes. Der spontan vergorene Wein wurde für zwölf Monate zu 70 % in gebrauchten *Pièces* auf der Hefe und zu 30 % im Edelstahl ausgebaut.

**Farbe**
Goldgelb mit einem dezenten grünen Reflex

**Nase**
Boris Champys *Bourgogne Aligoté Doré 2024* wirkt offen und einladend mit Noten von reifen Zitrusfrüchten, etwas Orangenzeste, grünen und gelben Pflaumen. Dazu kommen Anklänge von Kräutern, Nüssen und Gestein.

**Gaumen**
Am Gaumen ist das ein intensiver, tiefer Wein mit Seidigkeit in der Textur, feinem Säuredruck und einer guten Balance aus reife und Frische. Der Aligoté wirkt feinwürzig, straff und salzig, komplex und doch unkompliziert. Ein Aligoté, der definitiv ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis bietet.