



**Jean-Marc & Thomas Bouley**

# *Bourgogne Aligoté AOC*



, 750



France,



9910226029



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l

## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Piri Piri Huhn**

(Geflügel)

**Bandnudeln mit Zitrone, Mandeln und Spargel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Knusprige Tafelspitz mit Entenparfait und Orange**

(Geflügel)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

Informationen zum Wein:

Der *Bourgogne Aligoté* stammt von einer 0,25 Hektar großen Parzelle in Meursault am Fuße des Hügels. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 14 Jahre. Sie stehen auf tiefgründigen, tonhaltigen Böden auf einem Kalksteinsockel. Die Gärung erfolgte im Gärbehälter, der Ausbau im Barrique dauerte acht bis zehn Monate.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Aligoté 2021* spiegelt den Jahrgang mit seiner Frische und seinen zitronigen und leicht grasigen Noten wider. Der Wein erinnert an Granny Smith, Limequat und Gras mit gemahlenem Kalk und frischen Kräutern.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Aligoté* kraftvoll und frisch mit einer Mischung aus stahlharter, fester Säure und cremiger Textur, feiner Mineralität, leichtem Extrakt und Substanz. Im Finale findet sich eine pikante Note, die an Limettenschale und etwas Fenchelgrün und Fenchelsamen erinnert.