Rougeot Père & Fils

Bourgogne Passetoutgrain "Les Vercherres" Sans Sulfite Ajouté AOC

, 750 ml

France,

9910242139

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Feldsalat mit Roter Bete im Dijon-Dressing mit Croutons

Weißer Waller, gebraten auf Roter Bete mit Meerrettichschaum

Gebratene Blutwurst mit Püree und Salat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Die Domaine Rougeot Père & Fils aus Meursault wurde von Henri Rougeot gegründet und verfügt über knapp 13 Hektar in erstklassigen Lagen in Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard und Volnay. Sie wird heute in 4. Generation von Pierre-Henri und dessen Vater Marc betrieben. Bereits 2012 wagten die beiden erste Schritte in Richtung biologischer Bewirtschaftung, bis man sich 2017 zur Konversion anmeldete. Seit 2020 ist die Domaine vollumfänglich Bio-zertifiziert und befindet sich mit dem Jahrgang 2021 im biodynamischen Umstellungsprozess.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2024 Les Vercherres Passetoutgrain von der Domaine Rougeot zündet in der Nase ein rotfruchtiges Feuerwerk sondergleichen: Amarenakirsche, kleine Himbeeren, Orangenzesten und das intensive Parfum von kleinen Walderdbeeren skizzieren die rubinfunkelnde Nase. Die Frucht ist hier treibende Kraft und lässt die Lippen erwartungsfroh zum Kelche führen.

Mund:
Die satte, saftige Frucht der Nase spiegelt sich auch am Gaumen, wird dort jedoch feingliedrig konturiert durch den leuchtend roten, strahlenden Säurenerv, der sich vom Antrunk bis ins lange Finish zieht. Er verleiht ihm seine Vibration gleich der eines Zitteraals mit ADHS. Rotfruchtig im Mark hat er einen seidig feinen Extrakt, die Gerbstoffe sind eher zurückhaltend, was dem Trinkfluss keinen Abbruch tut. So geht Burgund für jeden Tag, ohne ein Proseminar draus zu machen: Flasche leer – Feuerwehr!