Charlopin Tissier

Marsannay "Les Longeroies" rouge AOC

, 750 ml

France,

9950220032

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Kalbsnieren mit Pfifferlingen und Petersilie (Kalb)
2. Mit Waldpilzen, Schinken und Schweinebauch gefüllte Steinpilze (Schwein)
3. Hirschfilet mit Schwarzwurzeln und gerösteten Haselnüssen (Wild)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.08.2025

Informationen zum Wein
Der Wein stammt von Lagen vor allem an der Côte des Nuit. Die Weinberge befinden sich in biologischer Bewirtschaftung. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von unter 20 % ausgebaut.

Farbe
dichtes Granatrot

Nase
Von den drei Lagen-Marsannay ist »Les Longeroies« der Pinot Noir, der am meisten Zeit braucht. Zu Beginn wirkt er recht laktisch und reduktiv, doch dann blüht er in der Karaffe auf und zeigt neben Resten von Schießpulver und Cassis deutliche Noten von Waldfrucht, Kirschen und Cranberry. Dazu kommt ein wenig Preiselbeersahne, Unterholz, mürbes Holz und ein Touch von Vanille.

Gaumen
Am Gaumen ist der Pinot Noir ein saftiger, in angenehmer Weise leicht herber und kühler Wein, der trotzdem ein wenig Extraktsüße und eine durchaus fleischige Frucht besitzt. Es ist ein noch blutjunger, anspruchsvoller Marsannay, der präzise gearbeitet ist, eine agile Säure und ein reifes, festes, mittelkörniges Tannin besitzt. »Les Longeroies« hat zudem eine sehr schöne Länge mit pikanten Noten und einem frischen, säuerlichen Zug.