AS Sirugue-Noëllat

Vosne-Romanée "Les Barreaux" AOC

, 750 ml

France,

9910227029

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rote-Bete-Tartar mit Ziegenkäse-Mousse & gerösteten Haselnüssen (vegetarisch)

Taube mit Trüffel und Selleriepüree (Geflügel)

Wachtel-Galantine mit Morcheln (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.03.2026

Information zum Wein
Die nach Osten ausgerichtete Parzelle liegt in direkter Nachbarschaft und direkt oberhalb des legendären Cros Parantoux (berühmt geworden durch Henri Jayer) und grenzt an den Grand Cru Richebourg. „Les Barreaux“ liegt etwas höher am Hang. Dies ist in Zeiten des Klimawandels ein enormer Vorteil. Zudem verfügt die Parzellen über viel Eisen und Magnesium, vermischt mit rosafarbenem Mergel.
Farbe
transparentes Rubinrot mit violetten Anklängen

Nase
Ein tiefer, intensiver, hocheleganter und gleichzeitig feiner Vosne-Romanée mit einer Textbook-Aromatik, von reifen, dunklen Kirschen, Granatapfelkernen, etwas Brombeere und Himbeere. Dazu gibt es Noten von Veilchen und Pfingstrosen, Sandelholz, bester Eiche mit ein wenig Vanille, Leder, Unterholz, Trüffel und einer leichten, kühl und rauchig wirkenden Reduktion.

Gaumen
Am Gaumen bietet sich trotz der Jugend schon das typische Bild der gebändigten und von Samt ummantelten Kraft. Ein Wein mit einer faszinierenden Konzentration von blauer Frucht, Anklängen von Unterholz, von Dunkelheit und Würze, Fleischigkeit und violetter Floralität. Und doch ist es ein transparenter, schwebender Wein mit sinnlicher Textur, dunkler, vom Eisen stammenden Mineralität, großer Länge, Vertikalität und einem festen Händedruck.