Chêne Bleu

Aliot IGP

, 750 ml

France,

9910212174

,,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Safranschaum (Meeresfrüchte)

Trüffel-Risotto (vegetarisch)

Knoblauch-Zitronen-Huhn (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Information zum Wein
Das weiße Flaggschiff des Weinguts, benannt nach Aliot de Montvin, einem Adligen, der im Jahr 1427 eine Glasbläserei auf dem Grundstück errichtete. Eine Cuvée von ca. 2/3 Roussanne mit Grenache Blanc und Marsanne, die auf 550 Metern in Nordlage angepflanzt und rund 20 Jahre alt sind. Spontan vergoren und für acht Monate in Demi-Muids ausgebaut.
Farbe
tiefes Goldgelb

Nase
Der *Aliot* ist von Beginn an ein eleganter Wein, der in der Nase zunächst gar nicht so viel Preis gibt. Er erinnert an Khaki, Birne, Akazienhonig und Brioche in Verbindung mit Noten von Kardamom, Mandeln und Vanille. Im Hintergrund taucht eine kandierte Zitrone auf.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Aliot* beeindruckend ausgewogen, tief, rund und delikat. Es besitzt eine ölige Konzentration und doch eine bemerkenswerte Frische. Er balanciert die gelbe Frucht mit der Duftigkeit von Blüten, mit mediterran kräutrigen und orientalisch würzigen Anklängen. Er verbindet die sonnigen Aspekte des Südens mit einer feinen Mineralität zu einer gelungenen Intensität und Lebendigkeit.