

Chandon de Briailles

Corton-Bressandes Grand Cru rouge

 , 750 ml

 France,

 9910216177



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fasan à la Souvaroff

(Wildgeflügel)

**Kurz angebratener Blauflossenthunfisch mit
schwarzem Sesam und Basilikum**

(Fisch)

Mit Obst und Rilettes gefüllte Taube mit Quatre

Épices

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.08.2021

Information zum Wein:

Die Grand-Cru-Lage »Les Bressandes« liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb des Clos du Roi und Les Renardes. Die 1,12 Hektar sind in vier Parzellen aufteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kiesel, Ton und einem hohen Eisenanteil.

Information zum Wein:

Die Grand-Cru-Lage Les Bressandes liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb von Clos du Roi und Les Renardes. Sie wird zusammen mit dem Clos du Roi als beste Grand-Cru-Lage am Corton-Hügel angesehen. Die 1,12 Hektar sind in drei Parzellen aufgeteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kiesel, Ton und einem hohen Eisenanteil. Der *Corton-Bressandes* stammt von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben. Der Wein wurde mit einem Anteil von 100 % ganzer Trauben spontan im Holz-Cuve vergoren, danach per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil geleitet. Es schlossen sich rund 14 Monate Ausbau ohne weitere Bewegung an. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil meist direkt aus dem Fass.

Farbe:

leicht transparentes Granatrot

Nase:

Der 2019er *Corton-Bressandes* steht in einer Reihe mit den letzten großen Jahrgängen. Der Wein schafft schon im Duft die wunderbare Balance zwischen Kraft und Leichtigkeit, Finesse und Bodenständigkeit. Er öffnet sich mit einer konzentrierten und komplexen Melange aus violetten Blüten, Rosenblüten, konzentrierten Noten von Kirschen und Himbeeren, Preiselbeeren und Pflaumen mit einem Anteil von Moos, Unterholz, Laub und kühlem Kalk rund um einen süßen Kern.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der *Grand Cru* faszinierend geschmeidig und charmant. Er besitzt eine Kraft, die schon aufblitzt, aber weitgehend noch in den Tiefen des Weines schlummert. Im Vordergrund bietet er eine sehr feine Textur und einen fleischigen Biss mit einer festen Säure, im Hintergrund werden allerdings die herben und kräutrigen Noten von den Rappen, von Lorbeer, Unterholz, Tabak und herber Schokolade immer deutlicher und vermischen sich mit der Frucht zu einem sehr komplexen Finale, das sehr viel Lust auf mehr

macht.