

 **Boris Champy**

Élévation 424, Crémant de Bourgogne, Extra Brut AOP

 , 750 ml

 France,



 9910225104



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Fish & Chips (Fisch)

Als Aperitif zu Gougères (vegetarisch)

Lauwarmer Ziegenkäse mit Zitronenzeste, Honig und gerösteten

Mandeln (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 31.01.2026

Farbe

Goldgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Dieser Crémant verbindet im Duft eine saftige und satte gelbe Frucht, die sich mit Hefenoten und ein wenig gebrannten Zucker verbindet (wobei ich hier nur die Aromatik meine und nicht die Süße). Es ist ein Crémant, der reif wirkt, ein wenig Wachs erkennen lässt, dazu reife Zitrusnoten und ein wenig Gestein.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich der Eindruck dieses reinsortigen *Aligoté* fort. Es ist ein reifer, gelbfruchtiger saftiger Crémant, der einerseits druckvoll wirkt, andererseits wieder einen Hauch von Karamell und mürbem Apfel mitbringt.