Bruno Clair

Vosne-Romanée "les Champs Perdrix" AOC

, 750 ml

France,

9910230083

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rehrücken mit Kirschjus, geschmorter Roter Bete und schwarzem Trüffel (Wild)

Gebratene Schwarzwurzel, Sauerkirschen, Veilchen und Haselnuss (vegetarisch)

Gegrillter Oktopus, glasierte Rote Bete, Sauerkirsche, Haselnuss und ein leichter Kalbsjus (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.06.2026

Informationen zum Wein
Pinot Noir von einer Fläche von 0,85 Hektar mit Rebstöcken in kargem Mergelboden aus dem Jahr 1948, direkt oberhalb von La Tâche gelegen. Ost-/Südostlage mit einer durchschnittlichen Höhe von 320 Metern. Spontane Vergärung, 20 bis 30 % ganze Trauben, Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzfässern mit Unterstoßen des Tresterhuts. Danach 18 bis 20 Monate Reifung in Fässern (ca. 30 % neu).

Farbe
Leicht gedecktes, aber transparentes Rubinrot

Nase
Der Wein öffnet sich mit einer betörenden Nase von reifen Früchten und feinsten holz- und Röstaromen. Himbeeren, Walderdbeeren und süße Kirschen verbinden sich auf wunderbare, sinnliche Weise mit bestem Holz, *quatre épice* und ein wenig rosa Pfeffer. Dazu gibt es Unterholz und warmen Waldboden.

Gaumen
Am Gaumen treffen die saftig süßen roten und dunklen Früchte auf ein wenig Amaro, auf Gestein- und Kräuterwürze. Das Holz ist hier noch ein wenig präsenter, aber verbindend und strukturierend eingesetzt. Es ist ein kraftvoller und doch feiner Wein mit Vosne-Würze, eleganter Frucht und einer lebendigen säure und Mineralität, fein verwoben, lang anhaltend, balanciert und umarmend.