Charlopin Tissier

Marsannay "Les Longeroies" rouge AOC

, 750 ml

France,

9950220019

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Baghali Reis mit Falafel, Halloumi und Gemüse

(Gemüse & Vegetarisch)

Schawarma mit Reis und Sesamsauce

(Geflügel)

Saure Nieren mit Pinot und Rosmarin

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.08.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Rebstöcken in 10.000er Dichtpflanzung im Climat Les Longerois (38,32 Hektar gesamt) in Marsannay. Die 1,4 Hektar für diesen Wein erstrecken sich über die Mitte des Hanges und umfassen sowohl die Dessus des Longeroies mit Kalkmoden als auch die Bas des Longeroies mit rotem Mergel. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wurde der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 20 bis 30 % ausgebaut.

Farbe

Mittleres, leicht transparentes Granatrot

Nase

Geben Sie dem Wein Luft und Zeit, und er wird sich innerhalb von Stunden von einem recht laktischen und von Reduktion geprägten Wein mit gemischtem Waldfrucht- und Cassisjoghurt zu einem Cru entwickeln, der nach Kirschen, Zwetschgen, Kräutern, etwas Laub und Unterholz duftet.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot Noir recht saftig. Doch vor dem Genuss lohnt sich das Karaffieren. Dann verschwindet weitgehend die reduktive Knallplättchenaromatik zugunsten von Kirschen und Waldbeeren. Die Frucht wirkt saftig, der Wein ist helltönig und transparent mit pikanten, leicht herben, vegetabilen Noten und einem kühlen säurebetonten Zug.