



Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Bassenon" AOC



, 750 ml



France,



9910401034



, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 4.4 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Auberginen-Curry mit geräuchertem Paprika & Kardamom (vegetarisch)

Barbecue vom Lamm mit marokkanischen Gewürzen (Lamm)

Taube mit Trüffel, Sellerie und Leber in Blätterteigkruste (Wildgeflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.01.2025

Informationen zum Wein

Côteaux de Bassenon ist ein *Côte Rôtie* aus 40 % Serine, 40 % Syrah und 20 % Viognier. Der Weinberg wurde 1896 gepflanzt und 1989 nachgepflanzt. Die Reben stehen in Steillage auf Migmatit, Granit und Biotit. Der Ertrag ist extrem gering und liegt zwischen 15 und 20 hl/ha. Die Weine werden im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24-stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaischegärung über 20 Tage hinweg erzeugt und 24 Monate in alten Tonneaux aus Eichenholz, das aus Tronçais stammt, ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert oder geschönt und nur minimal geschwefelt.

Farbe

dunkles Purpur mit violetten Reflexen und schwarzem Kern

Nase

Der *Côteaux de Bassenon* ist ein heller, duftiger *Côte Rôtie* mit deutlichen aromatischen Anteilen von Viognier mit zitrischen Noten, Blüten und Steinobst, dazu violetter Frucht, Veilchen und Nelke. Das Holz spielt hier nur eine untergeordnete Rolle, wenn überhaupt. Je mehr Luft der Wein bekommt, desto deutlicher werden dunkle Aromen von Schlehen, Holzkohle und Leder, ohne dass der Wein den duftigen, frischen Charakter verlieren würde.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Côteaux de Bassenon* noch komplexer als im Duft. Vor allem aber wird hier die lebendige Säure, ein umwerfend feines Tannin und eine tiefe Mineralität offensichtlich. Die Aromatik ist auch hier begeisternd vielschichtig. Den Auftakt bilden Noten von Veilchen-Pastillen, die sich mit Wacholder, Rosen, Bresaola und Nelke mischen. Die Tiefe und Dichte der violetten Frucht ist beeindruckend, gleichzeitig die Lebendigkeit und Energie, das Tonische und Saftige.