

 **Petit Clergeot**

Chevry Cuvée Cuve, Blanc de Noirs V21

 750 ml

 France,



 9920370026



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ceviche von Seeteufelbäckchen mit Ajì und Ingwer (Fisch)

Pissaladière mit Sardellenfilets und Oliven (Fisch)

Feigen-Birnen-Tarte mit Blätterteig (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

Information zum Wein

Reinsortiger Pinot Noir von der Côte des Bar. Das Weingut ist in Polisot beheimatet. Paul-Bastien Clergeot bearbeitet acht Hektar in Polisot, Balnot sur Lagne und Les Riceys. Dieser Wein stammt von einer Pinot Noir-Parzelle namens Chevry, die 1975 bepflanzt wurde. Sie hat eine Ost-Ausrichtung, liegt „bas de Coteau, au Bord de la Rivière. Die Trauben wurden am 10. September 2021 gelesen und im Edelstahl (Cuvée Cuve) ausgebaut. Der V21 ist der dritte Jahrgang. Er wurde am 18.1.2024 degorgiert. Die Dosage liegt bei 0 g/l.

Farbe

Strohgelb mit feiner Perlage

Nase

Die *Chevry Cuvée Cuve V21* ist ein Pinot Noir-Champagner vom Kimmeridge-Kalk. Er duftet nach rotem Apfel und roten Beeren in Verbindung Zitronenzesten und etwas Steinobst. Zudem hat man eine wachsig Note in der Nase, dazu etwas Kalk, Jasmin, Koriander und Hefe.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée ebenfalls eher rottönig und wachsig mit einer dezenten Perlage und einer angenehmen Frische. Man findet hier aromatisch vor allem Kernobstnoten mit Apfel und etwas Quitte sowie einige rote Beeren.