

 **Charlopin Tissier**

# *Marsannay "Les Longeroies"* *rouge AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950220032



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Kalbsnieren mit Pfifferlingen und Petersilie**

(Fleisch)

**Mit Waldpilzen, Schinken und Schweinebauch**

**gefüllte Steinpilze**

(Fleisch)

**Hirschfilet mit Schwarzwurzeln und gerösteten**

**Haselnüssen**

(Wild)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.07.2024

## 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

dichtes Granatrot

## Nase

Von den drei Lagen-Marsannay ist »Les Longeroies« der Pinot Noir, der am meisten Zeit braucht. Zu Beginn wirkt er recht laktisch und reduktiv, doch dann blüht er in der Karaffe auf und zeigt neben Resten von Schießpulver und Cassis deutliche Noten von Waldfrucht, Kirschen und Cranberry. Dazu kommt ein wenig Preiselbeersahne, Unterholz, mürbes Holz und ein Touch von Vanille.

## Gaumen

Am Gaumen ist der Pinot Noir ein saftiger, in angenehmer Weise leicht herber und kühler Wein, der trotzdem ein wenig Extraktsüße und eine durchaus fleischige Frucht besitzt. Es ist ein noch blutjunger, anspruchsvoller Marsannay, der präzise gearbeitet ist, eine agile Säure und ein reifes, festes, mittelkörniges Tannin besitzt. »Les Longeroies« hat zudem eine sehr schöne Länge mit pikanten Noten und einem frischen, säuerlichen Zug.