

Charlopin Tissier

Marsannay "Le Chapitre" *rouge AOC*

 , 750 ml

 France,

 9950220030



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geflügelterrinen mit Landbrot

(Geflügel)

Karpfen im Rotwein mit Quatre Épices

(Fisch)

Saure Nieren mit Pinot und Rosmarin

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.07.2024

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von 0,15 Hektar in der Lage Le Chapitre in direkter Nachbarschaft zum Clos du Roy in Chenôve im Westen und Montre Cul im Osten. Die Lage ist zwar seit dem Mittelalter bekannt, aber erst kürzlich in die Appellation Marsannay aufgenommen worden. Der Weinberg befindet sich in biologischer Bewirtschaftung auf einem Boden aus rotem steinigem Lehm und sandigem Boden auf Comblanchien-Kalkstein. Außerdem finden sich hier *grèzes litées*, sandiger und kiesiger Schutt. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 20 bis 30% ausgebaut.

Farbe

sattes Kirschrot

Nase

Der *Marsannay »Le Chapitre«* lässt keinen Zweifel daran, dass der Wein aus einer vergleichsweise kühlen Ecke stammt. Es duftet leicht herb nach knackiger Waldfrucht mit Blättern und Laub. Dazu kommen Noten von Minze, Verbene und etwas Lorbeer, umrahmt von etwas Holz und Tabak, aber auch von roten und violetten Blüten.

Gaumen

Am Gaumen findet man leicht herbe Noten, die dem Wein einen eigenen Charakter verleihen. Diese mischen sich jedoch mit mehr reifer Frucht und Extraktsüße, als erwartet. Der Wein wird geradezu charmant, bleibt gleichzeitig aber fest im Tannin, wirkt steinig, durchaus druckvoll und ernsthaft in seiner Struktur.