

 **Boris Champy**

Petit Aigle, Bourgogne
Chardonnay - Élevé en Fût
AOP

 , 750 ml

 France,

 9910225081



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

1. Reisküchlein aus kaltem Risotto, und Gruyère (vegetarisch)
2. Cannellini mit Artischocken, Butter und Petersilie (vegetarisch)
3. Krebsbällchen mit Koriander und Limetten (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

Informationen zum Wein

Für diesen Wein aus der Négocé-Serie *Petit Aigle* nutzt Boris Champy Ecocert-zertifizierten Chardonnay von Weinbergen mit Kalkstein, Kieselsteinen und Lehm in Südlage. Boris Champy hat die ganzen Trauben nach der Handlese direkt gepresst und mit heimischen Hefen spontan vergoren. Ausbau zu 100% in neutralen Eichenfässern auf dem Trub für 11 Monate.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Boris Champys *Bourgogne Blanc 2023* wirkt offen und einladend mit Noten von weißen und gelben Pfirsichen, grünen Birnen und Zitronencreme, in die sich Anklänge von Gesteinsmehl, Mandeln und Grafit mischen.

Gaumen

Am Gaumen hat der Wein Schwung, wirkt frisch und saftig in einer Mischung aus gelben und weißen Früchten mit einer guten Portion Säurespannung und einer feinen Textur mit einem Hauch von Gerbstoff. Im Finale wird es leicht salzig, leicht würzig und kreidig. Ein unkomplizierter, agiler Burgunder aus gutem Hause.