

 **Charlopin Tissier**

Marsannay Rosé

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9950220015

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pulpo-Salat mit Granatapfel, Erdbeeren und

Grapefruits

(Meeresfrüchte)

Feigen, in Lardo gewickelt mit Lavendel

(Fleisch)

Lachs-Avocado-Tatar mit Dijon-Senf, Crème

fraîche und Orangen-Pfeffer

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.07.2023

Information

Dieser Marsannay steht in der Tradition des Ortes Marsannay, dem einzigen an der Côte, in dem seit langer Zeit größere Mengen von Rosé erzeugt werden. Der Pinot wurde nach der kurzer Maischestandzeit gepresst und im Edelstahl und in konisch zulaufenden Botti aus Akazienholz ausgebaut.

Farbe

intensives Corail

Nase

Dieser *Marsannay Rosé* – ein Erstlingswerk von Yann Charlopin – deutet seine Klasse und Finesse mit subtilen Noten von roten Beeren, Grapefruits und etwas weißem Pfirsich an. Die Frucht wird von einem Spritzer Rhabarbersaft, einem Hauch Vanille, sehr dezentem Holz und zerstoßenem Stein begleitet.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der *Pinot* Klasse und Eleganz, mit einer ausgewogenen Struktur zwischen einem leichten Gerbstoff und einer lebendigen Säure. Die Frucht wirkt auch hier saftig, frisch und hell. Sie wird von roter Beerenfrucht und Grapefruit dominiert. Auch hier findet sich wieder eine subtile Vanille-Note, die sehr gut zur cremigen Textur des Weines passt. Man merkt schon, dass es sich hier um Pinot Noir handelt. Allerdings um einen mit einer Weißweintextur. Er mündet in ein seidiges, leicht mineralisches, saftiges, frisches und beeindruckend langes und köstliches Finale.