## Jérôme Galeyrand

# *Bourgogne Aligoté "Chaumont" AOC*

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248033

Aligoté




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saibling und weißer Spargel mit Nussbutter und Kerbel (Fisch)

Bresse-Huhn mit Morcheln und Ofenkartoffeln (Geflügel)

Quiche mit Lauch und Ziegenkäse (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

**Information zum Wein**
Der Aligoté wurde 1964 an der Côte Chalonnaise zwischen Mercurey und Givry auf halber Hanglage (*mi-pente*) auf weißem Mergelboden gepflanzt. Während der Weinbereitung und der Reifung gab es keinen Zusatz von $SO_2$. Zerkleinert und gepresst in einer vertikalen Holzpresse, Gärung mit natürlichen Hefen sowie 12-monatige Reifung in Fässern mit 20 % Neuholz, anschließend weitere zwei Monate im Tank. Keine Schönung, eine nur leichte Filtration. Minimale $SO_2$-Zugabe vor der Abfüllung.

**Farbe**
Goldgelb und klar

**Nase**
Der *Aligoté Chaumont* wirkt reif, füllig und saftig mit einer Mischung aus reifen und mürben Birnen und Quitten, Nektarinen und reifen Ananas, gemischt mit Anklängen von Harz, Wollwachs und süßen Gewürzen.

**Gaumen**
Die Reife zeigt sich auch am Gaumen, wo der Aligoté an konzentrierten, gelben Fruchtsaft erinnert. Es ist ein saftiger, runder Wein mit seidiger Textur, der den Gaumen komplett auskleidet und im Finale eine feine mineralische Ader zeigt.