## Rougeot Père & Fils

# *Volnay-Santenots Premier Cru, Sans Sulfite Ajouté AOC*

2018, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242026

Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Mapo Tofu**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Steinbutt in Pumpernickel-Kruste mit Beurre Rouge und Sellerie Mousseline**

(Fisch)

**Rehrücken mit Lorbeer-Kirschen**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.07.2021

Die Premier Cru Lage Volnay Santenots liegt vollumfänglich in der Gemeinde Meursault, wird aber dennoch zu Volnay gezählt, da Meursault eine reine Weisswein-Gemeinde ist. Dieser Plot in "Les Santenots" befindet sich im unteren Teil des Dorfes in der Nähe von Volnay. Er liegt ziemlich genau in der Mitte von Santenots-Dessous und besteht aus zwei Parzellen mit 60 und 40 Jahre alten Reben. Der Boden ist reichhaltig mit hohem Lehmanteil.
Maischegärung für 21 Tage mit 90% Ganztrauben und täglichem Umpumpen sowie ein- bis zweimaligem Abstich während der Gärung. Es folgt der biologische Säureabbau und anschließende Reife in Barriques mit einem Neuhholz-Anteil von 35%. Ungeschönt, ungefiltert und ohne Zugabe von Schwefel gefüllt.

Farbe:
Dunkles und kräftiges Rubinrot.

Nase:
Der 2018 Volnay Santenots Premier Cru Sans Sulphite der Domaine Rougeot Pére & Fils zeigt sich kraftvoll mit enormem Tiefgang. Dunkel und rauchig erinnert er an Unterholz, langen roten Pfeffer, Geselchtes, hellen Tabak und Piment. Die ebenfalls dunkle Frucht oszilliert zwischen eingelegter Lorbeer-Kirsche und Brombeer-Gelée mit einem Schuss Portwein. Durch die fortwährende Belüftung im Glas lässt die Nase den Wein wie ein dreidimensionales Kaleidoskop erscheinen, seine Facetten im steten Wandel.

Mund:
Im Antrunk ringen ebenfalls zwei Facetten um Dominanz: Die jugendlichen, kleinteiligen Gerbstoffe wirken wie Schmirgelpapier feinster Kalibrierung, mundwässernd mit aromatisch herbem Profil. Dagegen hält die dunkle Frucht, die leuchtend in sattem Rubin am Gaumen strahlt. Dieses Wechselspiel wird befeuert vom glockenklaren Säurenerv, der den Wein förmlich über den Gaumen peitscht. Großes Kino mit zeitgenössisch rasantem Trinkfluss und leuchtend klarer Kirsche im epischen Nachhall.