Boris Champy

Santenay, Petit Aigle AOP

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225050

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bavette mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Grünspargel

(Fleisch)

Spareribs aus dem Smoker mit gegrillten Orangen

(Fleisch)

Röstkartoffeln mit Aioli und Pinienkernbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.06.2023

Informationen zum Wein

Für diesen Wein aus der Négoce-Serie *Petit Aigle* hat Boris Champy einen nach Ecocert zertifizierten biologisch-organisch erzeugten Pinot Noir erworben, und zwar aus Santenay, der südlichsten Appellation der Côte d'Ôr. Bei Boris Champy werden die Trauben zu rund 70 % entrappt, es gibt also einen Anteil an Ganztrauben. Er hat spontan vergoren, schonend extrahiert und den Wein über zehn bis zwölf Monate in Tonneaux ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe

recht intensives Granatrot

Nase

Boris Champys *Petit Aigle Santenay 2020* öffnet sich mit ein wenig flüchtiger Säure, also ab in die Karaffe. Dann treten Kräuter und Gestein in den Vordergrund sowie eine dunkle reife Frucht von Schwarzkirschen und Sauerkirschen, Zwetschgen und ein paar Schlehen in Verbindung mit ein wenig Holz und fester dunkler Schokolade.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Santenay* seidig und saftig mit viel dunkler Frucht, die den Gaumen auskleidet. Das Holz ist dezent eingesetzt, die Säure verästelt sich in der dunklen Frucht und sorgt für Lebendigkeit. Sie wirkt reif und rund. Ebenso präsentiert sich das Tannin, das schon weitgehend abgeschmolzen ist und für*Charme* und *Rondeur* sorgt. Der Wein ist nicht tief und komplex, dafür aber *very charming and pleasing.*