

## Rougeot Père & Fils

# *Bourgogne Passetoutgrain* *"Les Vercherres" Sans Sulfite* *Ajouté AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910242051

 Gamay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Schinken vom Hirsch mit Feldsalat, Cranberry und

**Pistazie**

(Wild)

Couscous-Salat mit Harissa sowie Feta, Tofu,

**Rosinen und Mandeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Rotbarbe mit Ofen-Fenchel sowie

**Petersilien-Pesto**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.08.2022

Die Domaine Rougeot Père & Fils aus Meursault wurde von Henri Rougeot gegründet und verfügt über knapp 13 Hektar in erstklassigen Lagen in Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard und Volnay. Sie wird heute in 4. Generation von Pierre-Henri und dessen Vater Marc betrieben. Bereits 2012 wagten die beiden erste Schritte in Richtung biologischer Bewirtschaftung, bis man sich 2017 zur Konversion anmeldete. Seit 2020 ist die Domaine vollumfänglich Bio-zertifiziert und befindet sich mit dem Jahrgang 2021 im biodynamischen Umstellungsprozess.

Farbe:

Dichtes Kirschrot bei leichter Trübung

Nase:

Pinot Noir kann sehr facettenreich sein. 2021 Les Vercherres ist wahrscheinlich mit die schlankste Variante dieser Rebsorte. In der Nase drückt sich dies durch Cranberry, Hagebutte und reichlich Sauerkirsche aus. Ein Hauch Holunder und rote Johannisbeere versorgen ihn mit zusätzlichen süß-sauren Akzenten in der Nase. Reife Erdbeeren sind in diesen Breitengeraden bei Pinot Noir ungewöhnlich, aber recht deutlich neben Himbeeren in der Nase auszumachen. Insgesamt ist er dabei recht filigran und feingliedrig. Kaum Würze, lediglich dezent etherische und herbale Anklänge bereichern ihn.

Gaumen:

Am Gaumen strahlt er dann vor Energie und Vitalität. Bei ganz schlankem Körper und heller Frucht singt er lautstark und posaunt aus vollem Rohr. Er wirkt saftig, kühl und animierend. Wie in Seide gehüllt steht er im Glas. Am Gaumen drückt sich dies in Eleganz, Finesse und kühlem Mundgefühl aus. Bei enorm hohem Schluckreflex kommen die Beerentöne wieder deutlich neben einem Hauch Eukalyptus und Minze im Mundraum und Nachhall zur Geltung. Gerade die Himbeere prägt den Nachhall lange und deutlich.