Boris Champy

Savigny-Les-Beaune rouge, Petit Aigle AOP

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225037

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steak Frites

(Fleisch)

Sirloin-Spieße mit Sumach und schwarzen Limetten

(Fleisch)

Gegrillte konfierte Pastinaken mit Knoblauch, Kräutern und Piment

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

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 den Parzellen Les Planchots (weiße Kalkböden am Rande des Schwemmkegels im Tal von Savigny) und Les Gollardes, einer hochgelegenen Parzelle mit flachen rotbraunen und steinreichen Böden in Savigny-les-Beaune. Boris Champy hat die Trauben nur zu 70 % entrappt, es gab also einen Anteil an Ganztrauben. Auf Grund des Jahrgangs, in dem es Botryrtis gab, hat er jedoch die Trauben komplett entrappt, die Stile mit Schwefel behandelt und eine Millefeuille aus Schichten entrappter Trauben und Rappen geformt, um die Trauben zu vergären. Er hat spontan vergoren, schonend extrahiert und den Wein über zehn bis zwölf Monate in Tonneaux ausgebaut und ohne Filtration abgefüllt.

Farbe

recht transparentes Rubinrot

Nase

Boris Champys *Petit Aigle Savigny-Les-Beaune 2021* ist ein würziger und kräutriger Wein mit einer frischen Mischung aus roten und schwarzen Beeren, sowie etwas Sauerkirsche, Wacholder und Blüten. Er wirkt im Duft genauso transparent wie in der Farbe. Es gibt kaum Extraktion und wenig Holz, dafür viel Frucht, so wie es zur Appellation auch passt.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Savigny-les-Beaune* ebenfalls saftig und transparent mit einer Mischung aus roten und dunklen Beeren und etwas Sauerkirsche. Das Tannin ist recht fest, die Säure agil. Der Körper zeigt sich schlank, das Aroma neben der Frucht leicht erdig und erinnert ein wenig an Cointreau.