La Soufrandière

Saint-Véran "La Combe DesRoches" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217124

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gemüse-Biryani

(Gemüse & Vegetarisch)

Velouté de la Marquise, Spargelsuppe à la Maintenon

(Gemüse & Vegetarisch)

Gelbe-Beete- und Apfel-Quiche

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2023

Informationen zum Wein

Die Gebrüder Bret haben dieses wunderschöne Grundstück von etwa 1,5 Hektar im Jahr 2016 erworben. Es liegt an den Hängen eines Tals unterhalb des Roche de Vergisson in nördlicher Ausrichtung. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für den Chardonnay. Trotz dieses kühleren Terroirs erreichen die Trauben eine schöne Reife. Die Lese fand zwischen dem 31. August und 1. September 2022 statt. Der Chardonnay wurde als ganze Traube gepresst und spontan vergoren. Darauf reifte er über ein knappes Jahr zu 80 % im Tank und zu 20 % in bis zu zehn Jahren alten *pièces*. Es erfolgte eine malolaktische Gärung. Der pH-Wert liegt bei 3,28 und der Gesamt-Schwefel liegt bei 49 mg/l.

Farbe

ausgeprägtes Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen

Nase

Der *2022er La Combe DesRoches* ist ein agiler Chardonnay mit Lebendigkeit. Aromatisch schwankt er zwischen leicht zitrisch-grasigen Noten, sowie solchen von mürbem Apfel und Cidre. Darüber liegen ein wenig Geißblatt, Honigblume und Zitronenöl.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Chardonnay saftig, hell und fein. Auch hier wird der offen wirkende *Saint-Véran* getragen von mürben Apfel-Noten, die sich mischen mit einer seidigen, aber lebendigen Säure. Der *Combe desRoches* wirkt cremig, bietet ein wenig festen Gerbstoff, vor allem aber eine sehr gute Länge.