Boris Champy

Petit Aigle, Bourgogne Chardonnay - Élevé en Fût AOP

, 750 ml

France,

9910225107

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebackene Polenta mit geschmortem Lauch und Salbeibutter (vegetarisch)

Quiche mit Fenchel, Gruyère und etwas Orangenzeste (vegetarisch)

Soba-Nudeln mit grünem Spargel, Shimeji-Pilzen und heller Miso-Butter (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.06.2026

Informationen zum Wein
Für diesen Wein aus der Négoce-Serie *Petit Aigle* nutzt Boris Champy Ecocert-zertifizierten Chardonnay von Weinbergen mit Kalkstein, Kieselsteinen und Lehm in Südlage. Boris Champy hat die ganzen Trauben nach der Handlese direkt gepresst und mit heimischen Hefen spontan vergoren. Ausbau zu 100% in Eichenfässern auf dem Trub für 11 Monate.
Farbe
tiefes Strohgelb

Nase
Boris Champys *Bourgogne Blanc 2024* ist ein Basis-Bourgogne, wie man ihn sich wünscht: saftig, fruchtig, reif und doch frisch und trinkanimierend mit verführerischen Noten von weißen und gelben Pfirsichen, grünen Birnen und Zitronencreme. All das vermischt sich mit Noten von Eichenholz, denn in diesem Jahrgang scheint ein jüngeres Fass mit dabei zu sein.

Gaumen
Am Gaumen erfüllt der Burgunder all die Erwartungen, die der Duft geschaffen hat. Der Wein bietet sofortigen Genuss, hat Schwung, wirkt frisch und saftig in einer Mischung aus gelben und weißen Früchten und einer feinen Säure. Auch hier spürt man das Holz, das aber gut eingebunden ist und Freude bereitet. Besonders gelungen ist der cremige Charakter des Weines in der Balance mit dem leicht salzigen, würzigen und kreidigen Finale.