Charlopin Tissier

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille" blanc AOC

, 750 ml

France,

9950220026

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Œuf à la dijonaise

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräuchertes Filet vom Charolais mit sahnigem Senfeis

(Fleisch)

Tarte aus poireaux

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 14.07.2024

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von alten Rebstöcken im Climat Sous Frétille (10,25 ha gesamt) in Pernand-Vergelesses in direkter Nachbarschaft zu Corton. Der Weinberg liegt fast an der Kuppe des Hügels und ist weitgehend nach Südosten ausgerichtet. Die Sonne erscheint dort erst am Mittag und der Weinberg ist kühler als der Corton, was ihm in den letzten Jahren immer mehr zur Hilfe gereicht. Der Besitz liegt hier bei 0,11 Hektar. Nach Entrappung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in zigarrenförmigen Fässern (vor allem aus der Manufaktur Atelier Centre France) von 400 Litern mit einem Neuholzanteil von 75 bis 100% ausgebaut.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der *Sous Frétilles* ist ein feiner, duftiger Chardonnay, der nach Zitronenöl, leicht gerösteten Nüssen, Birnencrème und etwas Orange duftet. Dazu kommen eine leicht rauchige Note, etwas Muskat und Vanille mit dezentem Holz. Das alles wirkt im Duft schon sehr elegant.

Gaumen

Den *Pernand-Vergelesses* sollte man aktuell karaffieren. Dann spielt er seine Stärken um so besser aus. Der Wein wirkt wunderbar cremig und sinnlich mit leichter Buttrigkeit und einer feinen Eichen- und Zimtwürze vom Fass. Je mehr Luft er bekommt, desto mehr Zug bekommt er auch. Die Säure wird agil, der Wein immer intensiver mit exzellenter Länge.