

 **Jean-Marc & Thomas Bouley**

# *Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910226030



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Ravioli mit verschiedenen Pilzen in einem  
reduzierten Pilzsud**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**in Rotwein marinierter und gekochter Aal mit  
Umeboshi**  
(Fisch)

**Nudeln mit Steinpilz-Auberginen-Sugo**  
(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2024

## Informationen zum Wein

Der Pinot Noir stammt von insgesamt 0,97 Hektar großen Parzellen in Volnay am unteren Hang. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 30 Jahren. Der Boden ist tiefgründig und lehmig auf einem Kalksteinsockel. Die Trauben wurden dieses Jahr vollständig entrappt. Die Gärung erfolgte zwei Wochen in offenen Gärständen, der Ausbau über zwölf Monate in Barriques. Der Anteil an neuem Holz betrug 10%.

## Farbe

mittleres Granatrot, leicht durchscheinend

## Geruch

Der *Bourgogne Côte d'Or 2021* ist ein frischer, duftender und saftiger Volnay, der an reife Kirschen und Sauerkirschen, Himbeeren, Cranberrys und etwas Hefe, nasse Kieselsteine und etwas Unterholz erinnert.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Bourgogne Côte d'Or* lebendig und klar mit Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, wieder etwas Kirsche, Kräutern und einer fein ausbalancierten Pinot Noir-Geschmeidigkeit. Der Jahrgang zeichnet sich durch eine lebendige Säure, feine Tannine und eine knackige Frucht aus. Gleichzeitig ist es ein harmonischer, feiner Pinot.