Rougeot Père & Fils

Bourgogne Côte d'Or "Les Vaux" Sans Sulfite Ajouté AOC

, 750 ml

France,

9910242140

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratene Steinpilze mit Preiselbeer-Estragon-Mayo

Borschtsch von der Bachforelle

Borschtsch

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Die Domaine Rougeot Père & Fils aus Meursault wurde von Henri Rougeot gegründet und verfügt über knapp 13 Hektar in erstklassigen Lagen in Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard und Volnay. Sie wird heute in 4. Generation von Pierre-Henri und dessen Vater Marc betrieben. Bereits 2012 wagten die beiden erste Schritte in Richtung biologischer Bewirtschaftung, bis man sich 2017 zur Konversion anmeldete. Seit 2020 ist die Domaine vollumfänglich Bio-zertifiziert und befindet sich mit dem Jahrgang 2021 im biodynamischen Umstellungsprozess.

Farbe:
Transparentes Rubinrot mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2023 Les Vaux Côte d'Or von der Domaine Rougeot zeigt sich in der Nase zunächst zaghaft: Die gleich der Farbe sehr transparente Frucht entblättert sich fein wie Seide und lässt rotfruchtige Noten nach Sauerkirschen und kleinen Himbeeren durchschimmern. Hinzu kommen markant würzige Noten, die an gedörrten Speck und milde Gewürze wie weißen Pfeffer und Muskatblüte erinnern.

Mund:
Im Antrunk seidig mit flirrender Vibration und ebenso transparentem Naturell wie in der Nase. Die feine Sauerkirschfrucht zeigt sich im Extrakt, befeuert von der feingliedrigen Säure, die sich wie ein roter Faden durch den Wein zieht. Die puderfeinen Gerbstoffe konturieren ihn am Zungensaum und sorgen so für gustatorische Leitplanken. Ein filigraner Wein, der stark von großen Gläsern profitiert.