



## Clos du Moulin aux Moines

# *Bourgogne "Clos de la Perrière" Rouge, Monopole AOP*



, 750 ml



France,



9910218169



Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

1. Taubenbrust mit Artischockenherz und Geflügelfarce (Geflügel)
2. Wolfsbarsch auf Sellerie- und Shiitake-Risotto (Fisch)
3. Lamm-Kebab mit Pistazien-Mousse (Lamm)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.01.2025

## Information zum Wein

Der Wein stammt aus einer nicht klassifizierten Monopollage mit Pinot Noir und Chardonnay zwischen Corpeau und Puligny-Montrachet. Nach der selektiven Lese erfolgte eine weitgehende Entrappung, danach eine langsame Vergärung mit weinbergseigenen Hefen im Zement und ein Ausbau über ein Jahr in *Pièces* und *Tonneaux* mit einem maximalem Neuholzanteil von 15 %. Ungeschönt, ungefiltert und mit minimalem Schwefel wurde der Wein gefüllt.

## Farbe

recht transparentes Karmesinrot

## Nase

Monopollagen sind überdurchschnittlich häufig nicht klassifiziert und bieten oft mehr, als man möglicherweise erwartet. Beim *Bourgogne Rouge »Clos de la Perrière«* ist das ebenso wie bei seinem weißen Pendant. Der Pinot Noir wirkt noch reduktiv mit Noten von Rauch und Cassis. Dazu kommen verführerische Anklänge von reifen Himbeeren und Walderdbeeren mit Unterholz und Laub, aber auch kühle Gesteins- und Flechtennoten.

## Gaumen

Auch am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir zunächst noch reduktiv, fächert sich dann aber auf. Man findet Laub und Unterholz, Sauerkirschen und Zwetschgen, pflanzliche Noten, Minze und etwas Pfeffer. Es ist ein Wein mit Würze und Säure, Anklängen von Eisen und einem feinen, balancierten Tannin.