

 **A. et P. de Villaine**

Bouzeron blanc AOC

 , 750 ml

 France,

 9910218524



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Korean Fried Chicken (Geflügel)

Vietnamesische Sommerrollen mit Erdnuss-Dip (vegetarisch)

Geräucherte Kartoffeln mit saurer Sahne und Rogen (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.06.2026

Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus rund 12,5 Hektar Aligoté-Parzellen, überwiegend mit Aligoté Doré bepflanzt, einer kleinbeerigen und qualitativ höher eingeschätzten Spielart der Rebsorte. Die Reben sind je nach Parzelle zwischen etwa 10 und 90 Jahre alt. Das Gut arbeitet seit den 1980er Jahren biologisch und ist seit 1997 zertifiziert. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Anschließend werden ganze Trauben schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus großen Holzfässern (*foudres*), kleineren Fässern und Tanks. Der Holzeinsatz dient dabei nicht der Aromatisierung, sondern der Struktur und Textur des Weins.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Bouzeron* 2023 präsentiert sich luftig leicht mit einem präzisen Duft von grünem, weißen und gelbem Kern- und Steinobst, wobei die weißfleischigen Früchte dominieren. Hinzu kommen dezente und feine Anklänge von Kräutern, etwas Zitronenzeste und Weißdorn.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Aligoté cremig in der Textur. Gleichzeitig gibt es einen feinen Säurenerv und eine salzige Mineralität im Finale. Insgesamt ist das ein frischer, spritziger, heller und leicht phenolischer Bouzeron, der jetzt auf der Frucht ist.