



Henri & Gilles Buisson

Bourgogne Aligoté "Pierre Percée" AOC



, 750



France,



9910246056



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillte Dorade mit mariniertem Gemüse (Fisch)

Pad Thai (Meeresfrüchte)

Quiche mit Ziegenkäse, grünen und gelben Zucchini
(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.10.2024

Information

Die Weinberge der Lage *Pierre Percée* befinden sich auf einer Kalksteinunterlage, die mit Mergel und Lehm komplettiert wird. Der 1978 gepflanzte Aligoté steht recht hoch am Hang. Der Ausbau erfolgte auf der Vollhefe in gebrauchten Fässern mit kleinem Neuholzanteil. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit. 2022 ist das erste Jahr, in dem dieser Wein in Flaschen abgefüllt wird. Vorher wurde er immer als Fassware verkauft.

Farbe

helles Platin

Nase

Der *Bourgogne Aligoté* erinnert an Noten von Zitronen, Zitronenschalen, Renekloden und Äpfel, die sich mit Tahin und einigen Nüssen verbinden. Der Wein wirkt frisch und fest mit leichtem Gerbstoff.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein mineralisch und mundwässernd salzig mit wenig, aber präziser Frucht, vornehmlich von den genannten Zitronen, Zitronenschalen, Renekloden und Äpfeln. Auch hier hat der Wein etwas Nussiges, vor allem aber etwas Jod und Feuerstein mit einem herrlichen Crunch am Gaumen: Es zischt, es gibt eine ganz leichte Hefesüße und dann läuft der Wein knalltrocken die Kehle hinunter.