Charlopin Tissier

Clos Vougeot Grand Cru AOC

, 750 ml

France,

9950220012

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrilltes Bressehuhn, gefüllt mit Leberpastete, dazu Wildkräutersalat

(Geflügel)

Mit Steinpilzen gefüllter Kapaun

(Geflügel)

Tataki von der Rinderhüfte mit einer Cassis-Shoyu-Marinade

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 11.10.2022

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Rebstöcken im Grand Cru Clos Vougeot. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 75 bis 100 % ausgebaut.

Farbe

tiefes, fast opakes Purpurrot

Nase

Es dürfte kaum verwundern, dass der Clos Vougeot zu den Weinen im Repertoire von Charlopin-Tissier gehört, die am meisten Zeit benötigen. Mit viel Luft öffnet er sich aber auf geradezu betörende Weise mit einer Verbindung von Walderdbeeren, Himbeeren und Weichselkirschen, Malz, Süßholz, Nelke und Unterholz, Blattwerk und neuem Holz bester Provenienz.

Gaumen

Am Gaumen verbindet der *Clos Vougeot* jugendliches Ungestüm mit Spannung und fester Phenolik, reifer Extraktsüße sowie herben und mineralischen Noten. Er wirkt tief und kraftvoll, ist fest strukturiert und doch schon ansatzweise geschmeidig, dunkel aromatisch und angepasst in der Säure. Der hohe Neuholzanteil ist spürbar, wird sich aber sehr gut einbinden. Man kann es jetzt schon spüren. Hier geht schon viel zusammen – geben Sie dem Wein Zeit!