Charlopin Tissier

Pernand-Vergelesses blanc AOC

, 750 ml

France,

9950220039

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern geniessen.

Carpaccio von Kohlrabi mit Mandeln, Thymian und Olivenöl (vegan)

Flusskrebse in Kräuternage mit getoastetem Baguette

Steinbutt Beurre Blanc mit Kapern und Kartoffeln

Tasting review

by Christina Hilker on 09.08.2025

Info zum Wein:

Der Wein stammt von alten Rebstöcken im Climat Sous Frétille in Pernand-Vergelesses in direkter Nachbarschaft zu Corton. Der Weinberg liegt fast an der Kuppe des Hügels und ist weitgehend nach Südosten ausgerichtet. Die Sonne erscheint dort erst am Mittag, und der Weinberg ist kühler als der Corton, was ihm in den letzten Jahren immer mehr zum Vorteil gereichte. Der Besitz liegt hier bei 0,11 ha. Nach Entrappung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in zigarrenförmigen Fässern von 400 Litern mit einem Neuholzanteil von 75 bis 100 % ausgebaut.

(Christoph Raffelt)

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Pernand-Vergelesse von Charlopin Tissier zeigt sich subtil mit dem Duft nach Apfel, Birne und ein Hauch Mandel, Pimpernelle und geröstetem Weißbrot. Alles an seinem Duft ist dezent, elegant und aristokratisch. Ein weißer Burgunder der in Reinkultur auftritt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er helle Früchte von Birne und Quitte, kräutrige und ätherische Noten von Zitronenmelisse und Engelwurz verleihen ihm Frische. Alles an diesem weißen Burgunder ist zurückhaltend und präsent zugleich. Ein Wein der eine Begleitung schätzt, die ähnlich puristisch agiert, wie er selbst.