



**Chandon de Briailles**

*Savigny-Les-Beaune blanc*  
*"Les Saucours" Sans Sulfites*  
*Ajouté AOC*



2020, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910216192



Chardonnay

**Alkoholgehalt:**

12,5 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Krabbenravioli mit Beeren, Nüssen, Anissamen und**

**Ingwer**

(Meeresfrüchte)

**Rillettes vom Saibling mit Ingwer und Limette**

(Fisch)

**Gelbe-Bete-Mousse mit frischem Ziegenkäse auf**

**Bauernbrot**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2023

## Information zum Wein

Der Wein stammt aus der Einzellage Les Saucours. Die Parzelle liegt im Süden von Savigny-lès-Beaune auf dem Weg nach Beaune auf mittlerer Höhe, ausgerichtet nach Osten. Mit ihren sieben Jahre alten Chardonnay-Reben umfasst sie 0,6 Hektar und wurde mit einer Stockdichte von 10.000 Rebstöcken/Hektar angelegt. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha. Der Boden ist geprägt von Ton und Lehm auf Kalkstein (*marnes blanches*). Vergoren wurde der Wein in Fudern und Tonneaux, ausgebaut in gebrauchten Barriques und Tonneaux in 15 bis 18 Monaten auf der Feinhefe. Der Chardonnay wurde in ganzen Trauben gepresst.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der weiße *Savigny* aus dem Climat Les Saucours ist ein zarter und doch intensiver Wein, der sich mit einer leichten Reduktion öffnet. Dann bekommt er zunehmend einen cremigen und seidig wirkenden Charakter mit Noten von gelbem Kern- und Steinobst, Klee und Verbene, reifen Zitronen und ein wenig Patisserie.

## Gamen

Am Gaumen wirkt der *Les Saucours* saftig mit einer feinen gelben Frucht, die von einer einladenden Hefesüße begleitet wird. Dazu ist er in seiner Textur und der Säurestruktur angenehm elegant, mundwässernd in seiner Mineralität und Salzigkeit, gleichzeitig auf angenehme Weise schlank, ja fast zart, obwohl er eine bemerkenswerte innere Dichte aufweist.