Boris Champy

Petit Aigle, Bourgogne Chardonnay - Élevé en Fût AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225081

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Reisküchlein aus kaltem Risotto, und Gruyère (vegetarisch)

2. Cannellini mit Artischocken, Butter und Petersilie (vegetarisch)

3. Krebsbällchen mit Koriander und Limetten (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein
Für diesen Wein aus der Négoce-Serie *Petit Aigle* nutzt Boris Champy Ecocert-zertifizierten Chardonnay von Weinbergen mit Kalkstein, Kieselsteinen und Lehm in Südlage. Boris Champy hat die ganzen Trauben nach der Handlese direkt gepresst und mit heimischen Hefen spontan vergoren. Ausbau zu 100% in neutralen Eichenfässern auf dem Trub für 11 Monate.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Boris Champys *Bourgogne Blanc 2023* wirkt offen und einladend mit Noten von weißen und gelben Pfirsichen, grünen Birnen und Zitronencreme, in die sich Anklänge von Gesteinsmehl, Mandeln und Grafit mischen.

Gaumen
Am Gaumen hat der Wein Schwung, wirkt frisch und saftig in einer Mischung aus gelben und weißen Früchten mit einer guten Portion Säurespannung und einer feinen Textur mit einem Hauch von Gerbstoff. Im Finale wird es leicht salzig, leicht würzig und kreidig. Ein unkomplizierter, agiler Burgunder aus gutem Hause.