



**Boris Champy**

# *Petit Aigle, Bourgogne Pinot Noir – Élevé en Fût AOP*



2022, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910225073



Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:**

12,5 %



## **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

**Boeuf Bourguignon mit Spätzle**

(Fleisch)

**Gebratenes Flanksteak mit Rahm-Wirsing**

(Fleisch)

**Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Cranberry  
und Himbeeressig-Vinaigrette**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.04.2024

## Info:

Die Trauben für diese Cuvée stammen aus den jungen Rebanlagen der Domaine sowie von Partnerbetrieben in der Region.

Die Rebstöcke stehen auf Kalk und Kiesel sowie Lehm in Hanglagen. Die Ausrichtung variiert von Osten nach Südwesten.

Nach der manuellen Ernte werden die Trauben komplett entrappt und in offenen Bottichen vergoren. Pigeage und Remontage kommen dabei permanent zum Einsatz. Der Ausbau findet dann in größeren Eichenfässern für zehn bis zwölf Monate statt. Es wird unfiltriert abgefüllt.

## Farbe:

Strahlendes Kirschrot mit dunkel bis violetten Zügen und hellem Rand

## Nase:

Der 2022 Petite Aigle Bourgogne Pinot Noir schwankt zwischen hellen und dunklen Aromen. Süß- und Sauerkirsche agieren im Gleichschritt, Himbeere, etwas Pflaume und Walderdbeere bilden eine vielfältige Frucht. Hagebutte und roter Früchtetee unterstützen dies mit Tiefgründigkeit. Eine Note von rotem Apfel sorgt für Frucht und Frische zugleich. Seien helle Aromatik zeigt er uns durch trockene, helle Erde, weißen Pfeffer sowie nasse Kreide. Pfeffer, Wacholder und Majoran sowie Bohnenkraut versorgen ihn mit Würze.

## Gaumen:

Am Gaumen ist er dann deutlich weicher und braver. Seine Frucht steht hier in voller Harmonie. Der Pinot Noir wirkt klar und rein, aber völlig unaufgeregt. Eine feine Säurestruktur untermauert ihn dabei. Im Mundraum treten die helleren Früchte, aber auch in Form eines Tees von Hagebutte und roten Früchten deutlich besser in Erscheinung. Er ist dabei immer wieder animierend und belebend. Seine erdige Seite ist hier perfekt dosiert. Kräuter und Gewürze sind nun deutlich zurückhaltender dosiert, spitzen aber immer mal wieder um die Ecke.