

DOMAINE DAME JEANNE
Cuvée Artemisia
Coteaux Bourguignons AC Burgund



| | |
|----------------|-------------------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Domaine Dame Jeanne |
| Traubensorten: | Pinot Noir |
| Anbaumethode: | Nach biologischen Richtlinien |
| Alkoholgehalt: | 12.00% Vol. |
| Bewertung: | 10-12° |

Der neueste Streich von Jeanne Piillot und Ihrem Partner Gennaro de Miccoli. Ein weiss gekelterter Pinot Noir, ausgebaut ohne zusätzliche Zugabe von Schwefel und nicht geschönt. Vereint die Frischfruchtigkeit eines Weissweins, mit der fein-nussigen Würze und zarten Gerbstoff Struktur des Pinot. UNFILTRIERT ABGEFÜLLT, EINE LEICHTE TRÜBUNG UND FEINES DÉPOT IST DAHER NORMAL!

Empfehlung

Eine charaktervolle Alternative zum Apéro, auch für Leute die normalerweise Weisswein nicht so gut vertragen. Wunderbar auch zu leichten Fischgerichten und raffinierter Gemüseküche. Probieren Sie ihn auch mal zu Fondue oder Raclette.

Produzent

„Dame Jeanne“, der Name bezieht sich auf Jeanne Piillot, die dieses noch junge Weingut 2017 gegründet hat. Jeanne ist, so könnte man sagen, im Rebberg aufgewachsen und mit dem Rebensaft groß geworden, ist Sie doch die Tochter der beiden großartigen Champagner-Winzer Roland Piillot und Dominique Moreau (Marie Courtin). Ihr kleines Anwesen befindet sich in Molesme - im Dreieck zwischen Troyes, Chablis und Dijon gelegen - im sogenannten Châtillonnais. Das Châtillonnais ist eine etwas vergessene Region des Burgunds, ein bisschen wie die Côte des Bar in der Champagne... Zu dieser gehören die Appellationen Bourgogne, Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne und Bourgogne Aligoté. Der Weinberg, direkt unterhalb des Weinguts gelegen, mit Böden, die geprägt sind von rotem Mergel, Kalk und Ton, umfasst gerade mal 2,3 Hektar. «Zuhören, Respekt und Beobachtung» sind Schlagworte, die für Jeanne in Bezug auf die Natur, hohe Bedeutung haben. Entsprechend wird im Rebberg und Keller gearbeitet: Keine synthetischen Produkte, leichte Bodenbearbeitung, begrenzte Erträge und viel Leidenschaft. Sobald sich die Moste

im Keller befinden, erfolgt eine natürliche Weinbereitung, ohne künstliche Interventionen, keine Schönung oder Filtration, wenig oder keine zugesetzten Sulfite. Eine Einstellung und Herangehensweise, die beeindruckt - ganz in unserem Sinne.