

**DOMAINE DAME JEANNE**  
**Cuvée Terre de Sienne**  
**Coteaux Bourguignons AC Burgund**



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Dame Jeanne</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Gamay
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	15-17°

Cuvée aus 90% Pinot Noir und 10% Gamay. Ein jung zu trinkender und im besten Sinne unkomplizierter, süffiger Rotwein. Ohne Schwefel, nicht geschönt und nicht gefiltert. Mit einladenden Aromen von roten Früchten, saftigen Beeren und Kirschen, umrahmt von feinen Blüten Tönen. Am Gaumen wiederum mit wunderbar saftiger Frucht und nur dezenter, fast seidiger Gerbstoff Struktur, da die Maischestandzeit nur neun Tage betrug und der Ausbau komplett im Stahltank erfolgte.

### **Empfehlung**

---

Ganz leicht gekühlt, ein wunderbarer Wein zum mit Freunden einfach auch mal nur so zu trinken, dazu etwas gutes Brot, Charcuterie und Käse. Passt aber auch hervorragend zu Pasta Gerichten, Geflügel und hellem Fleisch, etwa "Blanquette de Veau", oder saftige Mais-Poulardenbrust mit Kräuterjus auf Balsamico Linsen.

### **Produzent**

---

„Dame Jeanne“, der Name bezieht sich auf Jeanne Piollot, 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 Piollot 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.