DOMAINE PAUL PILLOT

St. Aubin AC

1er Cru Les Charmois Burgund weiss



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Paul Pillot**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

In der Nase zeigen sich Aromen von frischen Pfirsichen, Galia Melone und etwas Nektarine, umrahmt von deutlich blumigen Noten wie Orangenblüten und einer fein rauchigen Mineralik. Am Gaumen mit einer feinen Salzigkeit und saftig-samtiger Struktur mit einem erfrischenden und komplexen Finale.

Produzent

AUF ANFRAGE ODER BEI UNS IM LADENGESCHÄFT IN BUCHS ERHÄLTLICH!
Die Weingeschichte der Familie Pillot geht weit zurück. So legte bereits im Jahre 1900 der damalige Fassmacher Jean-Baptiste Pillot einen ersten Grundstein, als er sich entschloss, sich dem Weinbau zu widmen. Auch seine Söhne Alphonse und Henri traten in seine Fussstapfen und erweiterten nach und nach die Besitztümer. Der endgültige Start und die heutige Namensgebung folgte dann 1968, als Henris Sohn Paul die prestigeträchtigen 1er Cru Lagen in Chassagne-Montrachet und Saint-Aubin erwerben konnte und die Domaine übernahm. Heute gehören rund 13 Ha Weingärten zum Betrieb und seit 1999 lenkt nun in vierter Generation Pauls Sohn Thierry die Geschicke der Domaine, der seit 2003 auch noch von seiner Schwester Chrystelle unterstützt wird. Thierrys Hauptaugenmerk liegt dabei in der Pflege der Weinberge, mit gezielter Bodenbearbeitung der jeweiligen Lagen ohne Herbizide, möglichst Naturnah. Mit dem klaren Ziel den Charakter jedes einzelnen Terroirs zu respektieren und widerzuspiegeln, um möglichst authentische Weine zu produzieren. Rigorose Kontrolle des Traubenguts schon bei der Lese im Rebberg, ermöglicht ein minimales Eingreifen im Keller. Die Weine reifen je nach Lage 12 - 18 Monate in Eichenfässern, von denen nur jeweils maximum 20-30% neu sind. Das Ergebnis sind Weine von wunderbarer Präzision,

Finesse und Reinheit, klar die jeweilige Lagen-Typizität aufzeigend.