



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Bourgogne Blanc Pierre Bourée Fils

Artikelnummer:	265033
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Burgund
Alkohol:	12 % Vol.
Restzucker:	1,0 g/L
Säure:	4,0 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Fischgerichte, leichte bis mittelkräftige Käsesorten

### Expertise:

Klar. Brillant und noch jugendlich in der Farbe. In der Nase mutet ein Hauch von Zitrusfrüchten an, zarter Duft von Blütenhonig und Pfirsich. Auf der Zunge elegante Frucht, Mineralik und Holz.

### Geschichte:

Schon mit der Basisqualität des Burgunds setzt Christoph Vallet vom Weingut Pierre Bourée ein Statement, denn grade der Bourgogne Blanc ist der Türöffner zu den gehobeneren Klassen und sollte daher bereits beeindrucken.

Der Wein ist eine Cuvée aus hervorragenden Lagen in Couchey, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet und Meursault.

Die Böden sind geprägt von Kalkmergel, Kies und Lehm-Kalk die für eine elegante und präsenste Mineralik sorgen. Die teilweise 30 Jahre alten Chardonnay-Trauben wachsen auf seichten Hängen, die nach Osten und Süd-Osten ausgerichtet sind.

Nach selektiver Lese von Hand, manueller Vorsortierung, spontaner Vergärung mit mind. 10 Monaten Hefestandzeit in Barriques wir der Bourgogne Blanc von Pierre Bourée anschließend schonend filtriert und in Eichenfässern weiter gelagert.

Pierre Bourée kann es sich erlauben, seine Weine erst zur Trinkreife anzubieten. Ein Luxus, den wir sehr schätzen, da dieses nur noch selten zu finden ist.

