



Martel.
Wein geniessen.



Bouzeron AC

Aligoté, bio

Winzer	Domaine de Villaine
Region	Burgund
Subregion	Côte Chalonnaise
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Aligoté, bio
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Aligoté
Anbauart	biologisch
Körper	leichter Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Meeresfrüchten, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

Die Domaine de Bouzeron ist das kleine persönliche Weingut von Aubert de Villaine, co-proprétaire und Leiter der legendären Domaine de la Romanée-Conti, der berühmtesten Adresse des Burgunds. In Bouzeron erzeugt de Villaine mit der gleichen Qualitätsphilosophie und biologischen Grundsätzen reiffruchtige, mittelschwere Burgunder, klassische Pinot Noirs, aber auch die Spezialität neben den so dominanten Chardonnay und Pinot Noir: den Aligoté, der in Bouzeron selbst an der Côte Chalonnaise die eigentliche Spezialität verkörpert. Dieser vife, frische Weisswein ist eine ideale Ergänzung zu den imposanten Burgunder Grands Vins, insbesondere als leichter Aperowein oder als Sommerwein.

Weingut Domaine de Villaine

Personen	Besitzer: Pamela und Aubert de Villaine Gutsleiter: Pierre de Benoist (Enkel von de Villaine)
Rebberge	21,79 ha
Sortenspiegel	Weiss: Aligoté, Chardonnay Rot: Pinot Noir
Durchschnittliche Produktion	100'000 bis 120'000 Flaschen
Weinstil	Elegant, klassisch, dezenter Holzeinsatz, langlebig



Das Weingut von Aubert de Villaine (Direktor und Mitbesitzer der legendären Domaine de la Romanée-Conti) und seiner Frau befindet sich in Bouzeron, am nördlichen Ende der Côte Chalonnaise. Bouzeron übrigens ist die einzige Appellation im Burgund für die Sorte Aligoté! Darauf ist der Leiter des Weingutes, Pierre de Benoist, zu Recht stolz.

Bereits seit 1986 macht man organischen Rebbau. So verzichtet man auf Pestizide und Herbizide, um die natürliche Balance im Boden und die Interaktion von Boden und Reben zu gewährleisten verzichtet man auf Pestizide und Herbizide. Anstelle von chemischem Dünger verwendet man Kompost. Seit 1997 ist der Betrieb zertifiziert von Qualité-France.