

## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Chardonnay AC

Jahrgang: 2023  
Erzeuger: Domaine Henri Delagrange et fils  
Art. Nr.: 401.033

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Burgund  
Ort des Gutes: Volnay



---

### Weingut / Erzeuger

Didier Delagrange, tief verwurzelt im Weinbau, ist Inhaber der Domaine Henri Delagrange et fils, die bereits in der sechsten Generation besteht. Aufgewachsen in einer der bedeutendsten Weinbauregionen, dem Burgund, und mit einem Weinbaustudium ausgestattet, übernahm Delagrange das Weingut von seinen Eltern und bepflanzte weitere Weinberge. Heute besitzt das Weingut 14,5 Hektar der besten Lagen der AOC Côte de Beaune.

Seit dem Jahrgang 2017 tragen die Weine die Handschrift von Alexis Delagrange, dem ältesten Sohn von Hélène und Didier, der heute auf dem Weingut arbeitet. Nach seinem Studium an der Weinbauschule in Beaune sammelte er Erfahrungen in renommierten Weingütern auf der ganzen Welt. Er erweiterte seinen Horizont durch die Arbeit in verschiedenen Terroirs und lernte die Kunst des Weinbaus in all ihrer Vielfalt, Komplexität und Finesse kennen.

Mit dieser Erfahrung und einer tiefen Verbundenheit zu seinen Wurzeln bringt Alexis eine neue Perspektive ein, die eine feine Mischung aus Modernität und Tradition, Fortschritt und Respekt für das Terroir bietet. Alexis' jüngere Brüder Benjamin und Arthur Delagrange folgen ihm diskret auf diesem Weg. Sie teilen die Leidenschaft für den Wein und die tiefe Verbundenheit mit dem Familiengut und dem Terroir.

Die Arbeit des Weinguts konzentriert sich vor allem auf den Weinberg. Ziel ist es, kräftige Pflanzen zu züchten und Früchte mit perfekter phenolischer Reife zu ernten. Das Ergebnis dieser Bemühungen ist ein Wein, der in jedem Glas das Lied des Landes, die Melodie seiner spezifischen Parzelle spielt

### Beschreibung

Farbe: Goldgelb  
Rebsorte: Chardonnay  
Charakteristik: komplexe Aromen, zarte, weiße Blüten, Honignoten, am Gaumen sehr elegant, gut strukturiert, frische Fruchtaromen der Trauben, angenehmer Nachhall  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

passt gut zu Schnecken, Wok-Gemüse, Fisch in hellen Saucen und Käse: z.B. Ziegenkäse und Gruyère-Käse

Stand: 06.06.2026 13:28 Uhr