# Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir AC

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2023 |
| Erzeuger: | Domaine Henri Delagrange et fils |
| Art. Nr.: | 401.039 |
| 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: | intensives Rubinrot |
| Rebsorte: | Pinot Noir |
| Charakteristik: | elegante Aromen von reifem Pfirsich und Erdbeeren in der Nase, am Gaumen Noten roter Blüten und Nuancen von Marzipan |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 6 Flasche á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Lagerfähigkeit: | 6 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 13 % vol. |
| Restzucker: | 1 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,5 g/l |

---

## Gastromische Empfehlungen

Als Begleiter zum feurig roten Barbeque, sowie geschmorter Pilzpfanne und Wildfleisch

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr