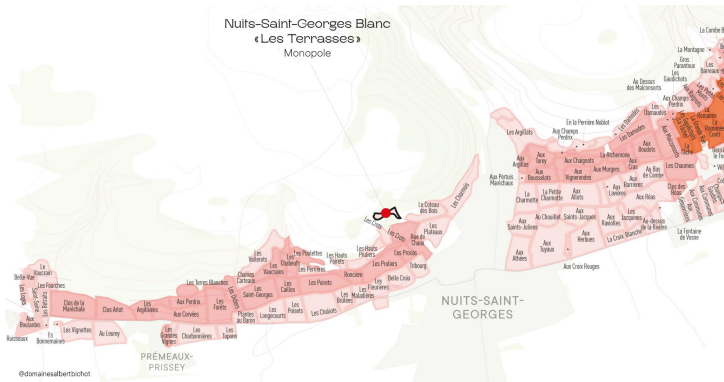


NUITS-SAINT-GEORGES "LES TERRASSES" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Ton texte traduit en Allemand est 'Tonig-kalkhaltige Böden'.
Rebfläche : 0,85 - 0,85 ha
Durchschnittsalter der Reben : 25 years old



VORSTELLUNG

Errichtet zu Beginn des 19. Jahrhunderts, liegt das Château-Gris auf einem Hügel im Südwesten von Nuits-Saint-Georges, im Herzen eines 3,4 Hektar großen ummauerten Weinbergs. Es verdankt seinen Namen seinem mit grauen Schieferplatten bedeckten Dach, während in Burgund vorherrscht: ein Name, der damals von der lokalen Bevölkerung gegeben wurde und in Gebrauch blieb. Nach einem Gerichtsbeschluss aus den 1920er Jahren konnte sich der Name Château-Gris tatsächlich gegen den Namen des Or

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Lese, Traube Auswahl, langsames und schonendes Pressen unter Beachtung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefen in Eichenfässern (25 bis 35% neue Fässer) für 14 bis 16 Monate.

VERKOSTUNG

Fein abgestimmter Strauß mit blumigen und mineralischen Noten, unterlegt mit einem Hauch von Toast. Am Gaumen präsentiert sich dieser sehr duftende Wein, der sowohl gradlinig als auch rund ist, mit einem deutlich ausgeprägten mineralischen Rückgrat und einem eleganten und dezenten Holzton. Seine lange Ausdauer im Mund ist hervorzuheben.

SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren. Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre und länger aufbewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fisch und Meeresfrüchte fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße

AUSZEICHNUNGEN

Revue du Vin de France : 92/100 (2022)
Decanter : 94/100 (2022)
Tim Atkin : 92/100 (2020)
Vinous : 89-91/100 (2019)

