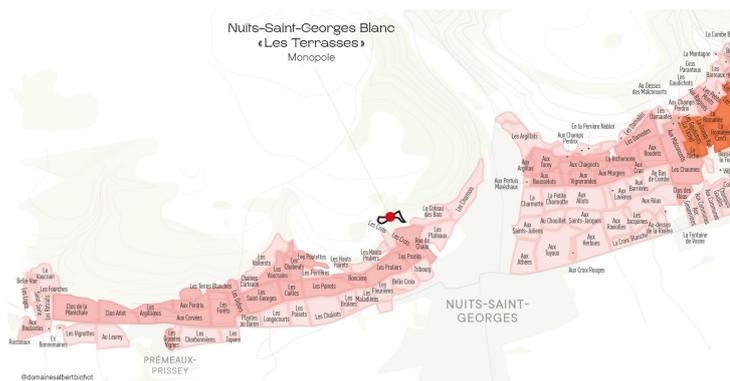


NUITS-SAINT-GEORGES "LES TERRASSES" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



SITUAZIONE

Borgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei
Superficie del vigneto : 0,85 ha
Età media : 25 years old



PRESENTAZIONE

Costruito all'inizio del XIX secolo, il Château-Gris si trova su una collina a sud-ovest di Nuits-Saint-Georges, nel cuore di un recinto di 3,4 ettari. Deve il suo nome al tetto coperto di ardesia grigia mentre il tegame prevale in Borgogna: un nome dato all'epoca dalla popolazione locale e rimasto in uso. In seguito a una decisione giudiziaria degli anni '20, il nome di Château-Gris è riuscito a prevalere sul nome della località "Les Crotts" dove si trova la vigna.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere (25-35% di botti nuove) per 14-16 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo raffinato con note floreali e minerali, accompagnate da un tocco tostato. In bocca, questo vino molto profumato, allo stesso tempo franco e rotondo, presenta un supporto minerale ben definito e un legno elegante e discreto. È da sottolineare la sua lunga persistenza in bocca.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

RICONOSCIMENTI

Rivista del Vino di Francia: 92/100 (2022)

Decanter: 94/100 (2022)

Tim Atkin: 92/100 (2020)

Vinous: 89-91/100 (2019)

