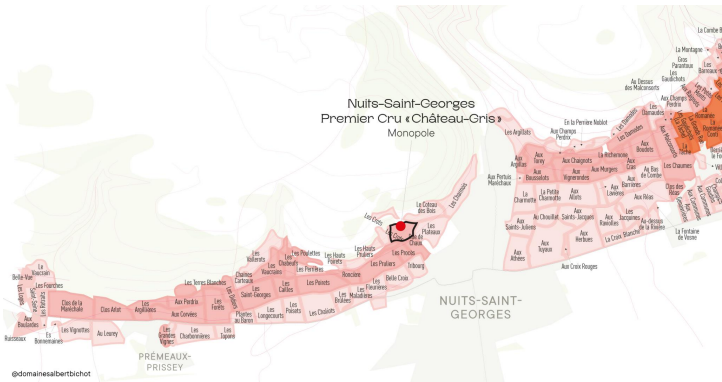


# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHÂTEAU-GRIS" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



**BELIGGENHED**  
Bourgogne

**VINDRUE**  
Pinot Noir

## TERROIR

Ler-kalk lerjord

Overfladeareal af vingården : 2,55 -> 2,55 ha  
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 35-40 years old



## PRÆSENTATION

Bygget i begyndelsen af det 19. århundrede, ligger Château-Gris på en skråning sydvest for Nuits-Saint-Georges, midt i en lukket have på 3,4 hektar. Det har sit navn fra sit tag dækket med grå skifer, mens tagstenen dominerer i Bourgogne: et navn givet på det tidspunkt af de lokale beboere og som er fortsat i brug. Efter en retsafgørelse fra 1920'erne, kunne navnet Château-Gris faktisk foretrækkes frem for stednavnet

## VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer ved ankomst til vinkælderen.  
Gæring og maceration i temperaturregulerede trætanke i 18 til 21 dage.  
Lagring på egetræsfade (35 til 40% nye fade) i 16 til 17 måneder.

## SMAGNING

Den meget elegante buket kombinerer aromaer af røde og sorte frugter (kirsebær, jordbær, ribs...) med subtile blomsternoter (rose, viol, pæon...) og en delikat trænote. Den meget bløde smag kombinerer en rig og kødfuld frugt med en struktur af garvede tanniner. En distingveret vin, der giver en smuk fornemmelse af friskhed i finalen.

## SERVERING

Serveres ved 16-17°C.  
Opbevaring: 5 til 7 år og mere.

## MADPARRINGER

Stegt eller sauceret kød (oksekød, lam, and, vildt)  
Middel til kraftige oste  
Ideel opskrift: Oksefilet med syltede skalotteløg

## ANERKENDELSER

Revue du Vin de France: 93/100 (2022)  
James Suckling: 95/100 (2020)  
Wine Enthusiast: 93/100 (2019)  
Decanter: 94/100 (2018)

