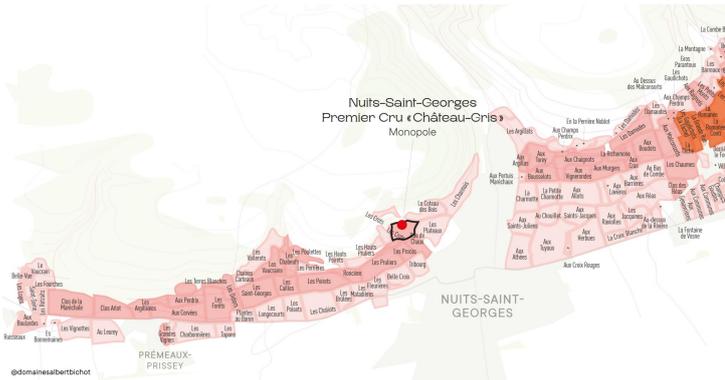


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHÂTEAU-GRIS" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Pinot Noir

TERROIR

Ton réponse: Ton antwort: Ton respuesta: Ton risposta:
Ton svar: Ton svar: Ton svar: Ton vastaus: Ton svar: Ton
atsakymas: Ton odpowiedź: Ton respuesta: Ton răspunsul:
Ton odgovor: Ton respuesta: Siltakalkböden

Rebfläche : 2,55 ha

Durchschnittsalter der Reben : 35-40: 35-40 years old



VORSTELLUNG

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

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubenselektion bei der Ankunft im Weinkeller. Fermentative Mazeration in temperaturgeregelten Holztanks für 18 bis 21 Tage. Ausbau in Eichenfässern (35 bis 40% neue Fässer) für 16 bis 17 Monate.

VERKOSTUNG

Der sehr elegante Strauß vereint Aromen von roten und schwarzen Früchten (Kirsche, Erdbeere, schwarze Johannisbeere...) mit subtilen blumigen Noten (Rose, Veilchen, Pfingstrose...) und einem zarten Holzton. Sein sehr sanfter Geschmack kombiniert reiche, fleischige Frucht mit einem Gerüst aus rassigen Tanninen. Ein edler Wein, der ein schönes Gefühl von Frische im Abgang bietet.

SERVIEREN

Servieren bei 16-17°C.
Lagerung: 5 bis 7 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gebratenes oder geschmortes Fleisch (Rind, Lamm, Ente, Wild)
Mittelkräftige bis kräftige Käsesorten
Ideales Rezept: Rinderfilet in Schalotten-Konfitüre-Sauce

AUSZEICHNUNGEN

Weinmagazin : 93/100 (2022)
James Suckling : 95/100 (2020)
Weinliebhaber : 93/100 (2019)
Dekanter : 94/100 (2018)



www.albert-bichot.com



Weitere
Informationen auf
Ihrem
Smartphone

