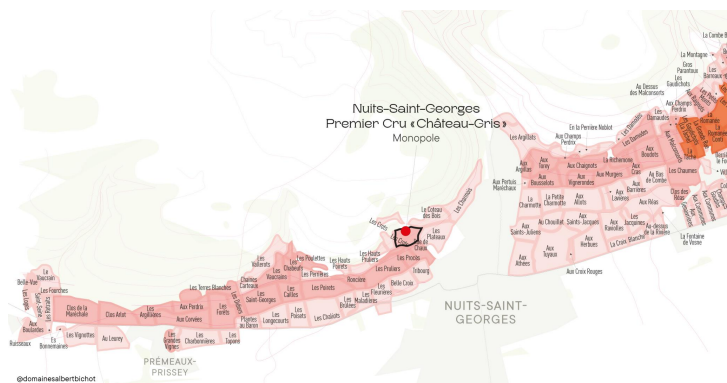


# NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHÂTEAU-GRIS" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



## SITUAZIONE

Borgogna

## VITIGNO

Pinot Noir

## TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei  
Superficie del vigneto : 2,55 ha  
Età media : 35-40 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 appezzamento di 3,4 ettari. Deve il suo nome al tetto coperto di ardesia grigia, mentre il tegame predomina 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 Château-Gris è riuscito a prevalere sul nome del luogo denominato "Les Crots" dove si trova

## VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dell'uva all'arrivo in cantina. Macerazione fermentativa in vasche di legno termoregolate per 18-21 giorni. Invecchiamento in botti di rovere (35-40% di botti nuove) per 16-17 mesi.

## DEGUSTAZIONE

Il bouquet molto elegante unisce aromi di frutti rossi e neri (ciliegia, fragola, ribes...) a sottili note floreali (rosa, violetta, peonia...) e a un leggero sentore di legno. Il suo gusto molto soave combina un frutto ricco e carnoso a una struttura con tannini eleganti. Un vino distinto che offre una piacevole sensazione di freschezza in finale.

## SERVIZIO

Servire a 16-17°C.  
Conservare: 5-7 anni e oltre.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni arrosto o in salsa (manzo, agnello, anatra, selvaggina)  
Formaggi di media intensità a intensi  
Ricetta ideale: filetto di manzo con salsa di scalogno caramellato

## RICONOSCIMENTI

Rivista del Vino di Francia: 93/100 (2022)  
James Suckling: 95/100 (2020)  
Wine Enthusiast: 93/100 (2019)  
Decanter: 94/100 (2018)

