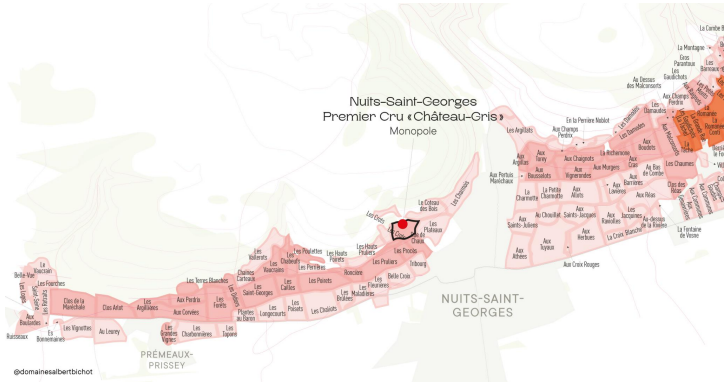


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHATEAU-GRIS" MONOPOLE CHATEAU-GRIS



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Pinot Noir

テロワール

粘土石灰質土壌

ぶどう栽培面積 : 2,55: 2.55 ha
平均樹齢 : 35-40: 35-40 years old



プレゼンテーション

19世紀初頭に建てられたシャトーグリは、ニュイ=サン=ジョルジュの南西に位置する丘の上であり、3.4ヘクタールの敷地内に位置しています。この名前は、ブルゴーニュ地方では主に瓦が使われている中で、灰色のスレートで覆われた屋根に由来しています。地元の人々によって当時付けられた名前であり、現在も使われています

醸造/熟成

手摘み、醸造所到着時のブドウの選別。18〜21日間の温度調整された木製タンクでの発酵マセラシオン。16〜17ヶ月のオーク樽での熟成（新樽35〜40%）。

テイasting

非常にエレガントなブーケは、赤い果物と黒い果物（さくらんぼ、イチゴ、カシスなど）のアロマと、微妙な花の香り（バラ、すみれ、ボタン）と繊細な木の香りを組み合わせています。非常に甘い口当たりで、豊かで肉厚なフルーツとタンニンのしっかりした骨組みが融合しています。エレガ

サービス

16〜17Cで提供してください。
保存：5〜7年以上。

料理との組み合わせ

焼か煮込んだ肉料理（牛肉、羊肉、鴨、猟獣）
中辛から濃厚なチーズ
理想的なレシピ：玉ねぎのコンフィソースがかかった牛フィレ肉

賞

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

