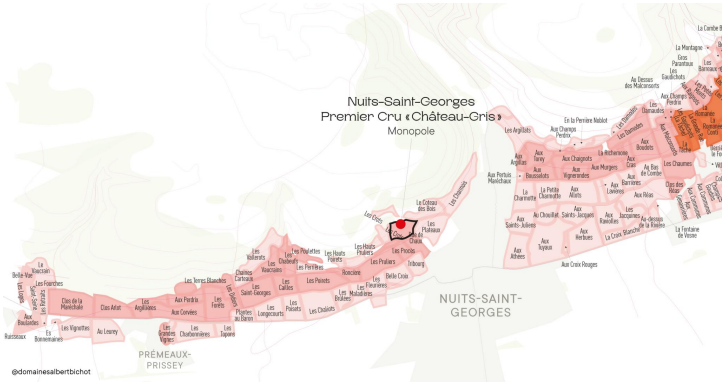


NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU "CHÂTEAU-GRIS" MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



BELIGGENHET
Bourgogne

DRUE
Pinot Noir

TERROIR
Leirekalksteinjord
Overflate av vingården : 2,55 ha
Gjennomsnittlig alder : 35-40 years old



PRESENTASJON

Bygget tidlig på 1800-tallet, ligger Château-Gris på en skråning sørvest for Nuits-Saint-Georges, midt i en lukket hage på 3,4 hektar. Det har fått navnet sitt fra taket som er dekket av grå skifer, mens takstein dominerer i Burgund: et navn gitt på den tiden av lokalbefolkningen og som har blitt brukt siden. Etter en rettsavgjørelse på 1920-tallet kunne navnet Château-Gris faktisk bli foretrukket fremfor stedsnavnet "Les Crots

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer ved ankomst til vinkjelleren. Fermenteringsmaserasjon i temperaturregulerte trekar i 18 til 21 dager. Lagring på eikefat (35 til 40% nye fat) i 16 til 17 måneder.

SMAKSPRØVER

Den svært elegante buketter kombinerer aromaer av røde og svarte frukter (kirsebær, jordbær, solbær ...) med subtile blomsternoter (rose, fiol, peon ...) og en delikat trepreg. Den svært behagelige smaken kombinerer rik og kjøttfull frukt med en struktur av edle tanniner. En distingvert vin som gir en herlig følelse av friskhet i avslutningen.

PASSER TIL

Server ved 16-17°C.
Lagring: 5 til 7 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Stekt eller sausete kjøtt (storfe, lam, and, vilt)
Middels til sterke oster
Ideell oppskrift: Oksefilet med syltede sjalottsaus

UTMERKELSER

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

