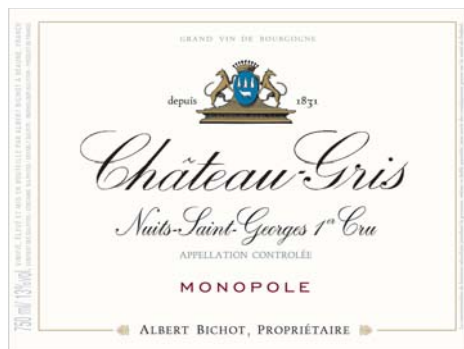


NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU "CHÂTEAU-GRIS" - MONOPOLE CHÂTEAU-GRIS



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :

Parcelle de 2,80 ha
 Âge moyen : 35 ans
 Sols argilo-calcaires

Vinification :

Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : 3 semaines en moyenne

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 25 % de fûts neufs
 12 à 15 mois

Le Château-Gris, construit au XVIIIe siècle, se situe au milieu d'un clos de 3,5 ha. Après que le Phylloxera eut détruit les vignes, le toit fut recouvert d'ardoises grises alors que la tuile prédomine en Bourgogne ; le nom de Château-Gris a alors été donné par la population locale nuitonne et est resté en usage. Suite à une décision de justice des années 1920, le nom de Château-Gris a pu prévaloir sur le nom du lieu dit Les Crots sur lequel est plantée la parcelle. Le vignoble est planté en terrasses pour s'accrocher à la pente du coteau à une altitude de 280 mètres. Les parcelles au pied du Château produisent le Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Château-Gris" rouge alors que celles en altitude sont plantées en Chardonnay et permettent d'élaborer le Nuits-Saint-Georges "Les Terrasses" en Blanc.

Dégustation

D'un nez élégant et racé, ce premier cru développe des arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales. En bouche, le corps présente beaucoup de suavité avec toutefois une belle charpente, et un fruit en harmonie avec le boisé. Belle sensation de fraîcheur en finale.

Accords mets/vins

Ce Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Château-Gris" accompagnera toutes les viandes rouges, les plats en sauce, les gibiers marinés et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez consommer ce vin dès maintenant ou le garder entre 5 et 7 ans voire plus.

