

NUITS-SAINT-GEORGES "LES TERRASSES" MONOPOLE - CHÂTEAU-GRIS



Côte de Nuits

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :

Parcelle de 0,67 ha
 Âge moyen : 20 ans
 Sols argilo-calcaires

Vinification :

Vendange manuelle
 En fûts de chêne (35% de fûts neufs)
 3 semaines à 2 mois

Elevage :

En fûts de chêne 100%
 35 % de fûts neufs
 14 à 18 mois

Le Château-Gris, construit au XVIII^e 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.

Sur Nuits-Saint-Georges, seuls 7,3 ha sont exploités en blanc, dont 4,3 ha en 1^{er} cru. Notre vigne de 0,67 ha se situe sur les terrasses hautes de la colline, au dessus du Château.

Dégustation

Il développe au nez des arômes à dominante florale et minérale, ainsi qu'une pointe toastée. En bouche, ce vin est très franc et rond et présente un support minéral très net, quelques nuances de réglisse, et un boisé élégant et discret. Bonne persistance générale.

Accords mets/vins

Idéal avec les poissons fins, les grands crustacés, les volailles en sauce et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 10 et 12°C.

Vous pouvez consommer ce vin dès maintenant ou le garder entre 2 et 7 ans.

