



## Nuits-St-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2022

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Hier dominieren Brombeere, schwarze Johannisbeere und Heidelbeere. Der Wein bekommt durch Noten von Wacholder und Weissdorn einen etwas wilderen Ausdruck. Am Gaumen ist er elegant und von konzentrierter Substanz. Die Tannine sind fein und angenehm. Seine Mineralität verleiht ihm die willkommene Länge.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Domaine Michèle et Patrice Rion                 |
| Kategorie       | Rotwein   |
| Land            | Frankreich                                      |
| Region          | Burgund   |
| Subregion       | Côte de Nuits                                   |
| Klassifizierung | AC  |
| Jahrgang        | 2022  |
| Flaschengrösse  | 75 cl   |
| Alkohol         | 13.5 %  |
| Trinktemperatur | 14° - 15°                                       |
| Lagerfähigkeit  | bis 2032  |
| Traubensorten   | Pinot Noir                                      |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                 |
| Artikelnummer   | 714662  |
| Passt zu        | Rind, Wild, edlen Fleischstücken,<br>Lamm, Ente |



### Vinifikation

Handlese und anschliessend umfangreiche Sortierung. Gärung in offenen Edelstahlbehältern für drei Wochen. Danach reift der Wein während 17 Monaten in Eichenfässern (30% neu).

### Terroir

Gegenüber der Domaine, am Hang auf Mutterboden von rosa Kalkstein im unteren Teil und auf weissen Oolithen.

### Geschichte





Die Domaine Michèle et Patrice Rion, begleitet von Sohn Maxime, zählt 7 Hektaren bepflanzt in Nuits Saint Georges und Chambolle Musigny. Die Familie legt grossen Wert auf die Auswahl des Pflanzenmaterials. Die Gesamtphilosophie besteht darin, den Boden und die Pflanzen zu respektieren und gleichzeitig terroirtypische zu produzieren. Die 1,8 Hektaren Clos les Argillières mit den durchschnittlich 70-jährigen Rebstöcken liegen direkt gegenüber des Anwesens.

