



Nuits-St-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2023

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	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	14° - 15°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	714763
Passt zu	Rind, Wild, edlen Fleischstücken, 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.

