Nuits St Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2020

Chiaro e brillante nel calice, dal colore oro pallido con riflessi verdi da giovane, dorato quando raggiunge la maturità. Primo colpo di naso piuttosto floreale e arioso. Al palato si sviluppano note di agrumi maturi che ricordano le clementine aspre. Il gusto è ricco e ha una freschezza persistente. Lo Chardonnay ha una struttura lineare e una bella mineralità, il Pinot Bianco aggiunge un tocco di complessità. Con il tempo emergono aromi di pesca bianca e fiori di sambuco che diventano più pronunciati. Vi conquisterà con la sua struttura ampia, ricca e complessa, con il suo carattere e il suo finale lungo. Ideale da abbinare ai crostacei o alla carne bianca.

Produttore	Domaine Michèle et Patrice Rion
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 13°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chardonnay, Pinot Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	714860
Adatto a	Pollame, Frutti di mare, Crostacei, Carne di vitello, Formaggi

Vinificazione

Raccolta manuale, pressatura lenta. Fermentazione in barrique e affinamento in legno (15% nuovo) per 12 mesi, seguito da 4-5 mesi di affinamento in vasca.

Terroir

Nuits-Saint-Georges: si pensa subito a un vino rosso. In effetti, i Nuits-Saint-Georges bianchi sono rari. I terreni riservati allo Chardonnay e al Pinot Bianco sono limitati a determinate zone geologiche. Tradizionalmente, i viticoltori della Côte de Nuits utilizzavano il Pinot Bianco.

Storia

Il Domaine di Michèle et Patrice Rion, affiancati dal figlio Maxime, si estende per 7 ettari coltivati a Nuits Saint Georges e Chambolle Musigny. La famiglia attribuisce grande valore alla scelta del materiale vegetale. La filosofia generale prevede il rispetto di suolo e piante, favorendo allo stesso tempo la produzione tipica del terroir.