



Nuits St Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2023

Nel bicchiere si presenta chiaro e brillante, di colore oro pallido con riflessi verdi nella sua giovinezza. Il primo impatto al naso è floreale e leggero. Il bouquet si sviluppa verso note di agrumi maturi, che ricordano la clementina. Al palato, il vino si rivela ricco e con una freschezza persistente. Lo Chardonnay apporta una struttura lineare e una bella mineralità, mentre il Pinot Bianco dona un ulteriore tocco di complessità. Con un po' di affinamento emergono note aromatiche di pesca bianca e fiori di sambuco - molto eleganti.

Produttore	Domaine Michèle et Patrice Rion
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 13°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay, Pinot Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	714863
Adatto a	Formaggi, Carne di vitello, Crostacei, Frutti di mare, Pollame



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.

