

Château-Grillet Château-Grillet 2022

Château-Grillet

Ikonisk vin lavet i stærkt begrænsede mængder.

"a masterpiece of elegance" - Vinous 97 point.

Få andre vine i hele verden besidder samme unikke status som Château Grillet. Både qua vinens enorme kvalitet, der er uden sidestykke, når man har med hvidvine fra Rhône-distriktet at gøre. Men som noget andet helt særligt deler vinhuset navn med dets appellation, og er således den eneste producent, der laver vin i appellationen. Château Grillet laver desuden også en hvid Cotes du Rhone samt en Condrieu.

Til denne sjældne hvidvin benyttes de fineste håndhøstede Viognier-druer, som nøjsomt sorteres omhyggeligt parcel for parcel, presses blidt og vinificeres separat i en kombination af temperaturregulerede ståltanke og egefade. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder i en blanding af 228-liters- samt 300 liters fade.

De i gennemsnit 45 år gamle vinstokke er fordelt på 87 stejle terrasser, hvoraf flere af dem er svært fremkommelige. Disse skråninger, der befinder sig i op til 250 meters højde, vender mod syd og eksponeres således for maksimal sol.

Resultatet er en elegant og ultraaromatisk hvidvin med både fedme, syre og mineralitet. De friske og florale noter dominerer, mens den bløde frugt peger i retning af pære, abrikos og ananas. I eftersmagen fornemmes toner af honning, nougat, vanilje og safran. Alt sammen i flot balance og harmoni.

Vinene fra Chateau Grillet laves i mikroskopiske mængder og er altid enormt eftertragtede verden over.

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	14%

Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Robert Parker
95 point
Vinous
97 point