

Château-Grillet Château-Grillet 2021

Château-Grillet

Ikonisk vin lavet i stærkt begrænsede mængder.

De håndhøstede Viognier-druer 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. I denne årgang 2023 er der således blot produceret 2300 flasker!

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.

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	14%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Vinous	
96 point	
James Suckling	
95 point	