

Château-Grillet, 2022

Château-Grillet

Región y Denominación

Château-Grillet, Vallée du Rhône, Francia

Uva

100% Viognier

Cultivo

Orgánico

Filosofía

Con solo 4 hectáreas en el norte del Valle del Ródano, entre Vérin y Saint-Michel-sur-Rhône, Château-Grillet es una de las denominaciones más pequeñas y prestigiosas de Francia.

Sus viñedos, con una edad promedio de 45 años, se extienden en 102 terrazas sostenidas por muros de piedra seca. Plantadas entre 150 y 250 metros de altitud, en pendientes abruptas, las vides de Viognier prosperan sobre suelos pobres y bien drenados. El resultado son vinos de gran tensión, intensidad aromática y marcada mineralidad.

Desde 2011, bajo la propiedad de la familia Pinault, el enfoque se centra en la preservación y comprensión profunda de cada parcela. Certificado orgánico desde 2016 y con prácticas biodinámicas, el equipo dirigido por Frédéric Engerer trabaja con meticulosa atención para revelar la singularidad de este terroir excepcional.

Estilo

Cada parcela se prensa y vinifica por separado, con fermentación en depósitos o barricas según el lote. La crianza se prolonga durante 18 meses en roble francés, con alrededor de 15% de madera nueva, buscando estructura sin perder tensión ni precisión.

El 2022 ofrece una nariz elegante y compleja, con notas florales, durazno blanco, pera y matices sutiles de thioles. En boca es amplio y equilibrado, con marcada mineralidad y una salinidad fina que prolonga el final. Vino de guarda, reservado y profundo, que revela su carácter con el tiempo.



CLIMATS

