

# Côtes-Du-Rhône, 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

Côtes-du-Rhône procede de parcelas situadas en el entorno del histórico monopole de Château-Grillet, sobre suelos graníticos que aportan tensión y verticalidad. Elaborado 100% con Viognier, cada lote se prensa suavemente y fermenta con control estricto para preservar definición aromática. La crianza se realiza en depósitos y una proporción de barricas, con uso moderado de madera nueva, priorizando frescura y mineralidad.

En nariz muestra albaricoque, durazno blanco y flores finas, acompañadas de una nota pétreo e iodada que recuerda la roca caliente. En boca es elegante y equilibrado, con fruta limpia, tensión mineral y un final fresco que se disfruta desde joven. Una interpretación franca y precisa del Viognier del norte del Ródano.



CLIMATS

