

ECHÉZEAUX GRAND CRU 2019

Echezeaux Grand Cru

INFORMATION

Appellation : AOP
Echezeaux Grand Cru

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 14%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : et nous conservons une part (20%) de vendanges entières à l'encuvage. La vinification est réalisée sans sulfites, avec des pigeages quotidiens. L'élevage de 14 mois s'effectue quant à lui 100% en fut neufs de chêne à grain extra fins (chêne poussant très lentement) des forêts du centre de la France, façonnés avec des chauffes légères et longues pour laisser s'exprimer toute la finesse des Echézeaux.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne

Surface :

Type de sol : Les Rouges du Bas, constituée de sols pauvres et minces qui recouvrent la roche mère dure et calcaire, et Les Champs Traversins, avec ses sols de marnes et de sables.

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur rouge cerise.

Nez : Notre Echézeaux montre une personnalité un peu réservée qui demande du temps et quelques manoeuvres d'approche avant de se laisser apprivoiser. Le premier nez, discret et subtil, révèle des notes un peu fumées d'écorce et d'osier suivies de parfums de fruits des bois sauvages (sureau, cerise noire, canneberge, cornouille...).

Bouche : La première impression en bouche est soyeuse, souple mais avec une certaine densité (notes de pierre, de lichen, un peu de charbon) sous-tendue par une belle acidité qui participe à la fraîcheur. On perçoit des nuances d'orange sanguine et de pêche de vigne. Des arômes de cuisson se



ECHÉZEAUX GRAND CRU 2019

Echezeaux Grand Cru

développent
ensuite : mie de pain,
châtaigne grillée puis tarte
aux fruits
rouges complétées d'épices
(cumin, poivre, clou de
girofle) et de cire d'abeille
allant vers l'encens et l'écorce
d'orange séchée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15-16°C

Accords mets et vins :

Médallions de veau au foie
gras, poulet de Bresse rôti,
châpon farci aux cèpes,
mignon d'agneau aux herbes

Garde : A conserver couché,
jusqu'à 10 ans.

