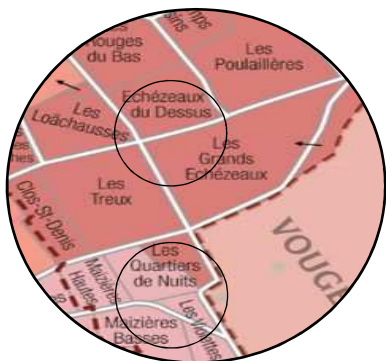


ECHEZEAUX GRAND CRU

2016



VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement. Cette cuvée a fait l'objet d'une vinification en vendange entière.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques.

La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontage sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 18 mois avec 100% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

TERROIR

Les parcelles Echezeaux du dessus et Les Quartiers de Nuits composent notre Echezeaux Grand Cru. La parcelle Echezeaux du Dessus, fleuron des autres lieux-dits de l'appellation constitue son nombril. Considéré comme de qualité égale à la parcelle des Echezeaux du Bas (appellation Grands Echezeaux) : elle donne des vins excellents.

Surface totale 27 ares.

Climat & Sol : Notre parcelle est située dans la partie des Echezeaux du Dessus : partie la plus qualitative de l'appellation. La parcelle Les Quartiers de Nuits se situe à la frontière entre Vougeot et l'appellation Vosne-Romanée. Le sol est argilo-calcaire, à prédominance argileuse.

DEGUSTATION

OEIL

Belle robe couleur rubis foncée.

NEZ

Les nez est très frais avec des notes de fruits rouges et de bois frais

BOUCHE

La bouche est longue et puissante. Elle révèle des notes d'épices, de curry et de cannelle.

Les tanins sont soyeux.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 12 à 15 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2016 se dégustera sur un foie gras de canard mi-cuit, une terrine de lièvre aux baies de genièvre ; sur des viandes telles qu'un carré d'agneau rôti, une épaule de chevreuil grand veneur, des tourtes de faisan au foie gras, grives au raisin et également en dessert sur des poires au vin rouge.

