

# ECHEZEAUX DU DESSUS GRAND CRU

2016

## TERROIR

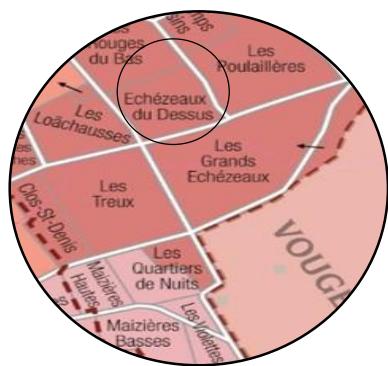
Les Echezeaux sont l'un des Grands Crus les plus réputés de la Côte de Nuits et les plus importants avec 36 hectares.

Ils sont situés en limite du Clos de Vougeot et à vue de la Romanée-Conti.

Le nom Echezeaux vient du vieux français « Es Chazeaux » : les maisons, qui signifie que ce site était habité à l'époque Gallo Romaine.

Onze « sous-climats » les composent.

Les Echezeaux du Dessus sont avec les Champs Traversins et les Poulailières (propriété du Domaine de la Romanée-Conti) qui les jouxtent, le cœur historique et le « rognon » de ce grand terroir Bourguignon.



## VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

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. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés ( 80%). 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.

## DEGUSTATION

### OEIL

Belle robe grenat aux reflets violacés.

### NEZ

Les nez est très puissant et développe des arômes de fruits noirs comme le cassis ou la myrtille.

### BOUCHE

En bouche, le vin est dense. Les tanins sont frais et soyeux avec une belle longueur  
Un grand vin de garde.

## SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C.

A conserver de 15 à 20 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2016 se dégustera sur un foie gras de canard mi-cuit, les gibiers cuisinés en sauce, ainsi que les fromages frais et fort comme le Brillat-Savarin.

