



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

ECHEZEAUX DU DESSUS GRAND CRU

2017

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 (70%). 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 90% 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 rubis, velours profond.

NEZ

Les nez est complexe. Il développe des notes florales, des notes épicées (poivre) mais aussi des notes minérales (graphite)

BOUCHE

En bouche, le vin est intense. La finale est réglissée.
Très belle persistance aromatique

SERVICE & GARDE

Pensez à l'ouvrir quelques heures avant dégustation (le carafier si possible).

A conserver de 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2017 se dégustera sur des gibiers à plumes, une perdrix.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux-Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com