

# ECHEZEAUX DU DESSUS GRAND CRU

2018



## VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement puis égrappée partiellement (60%).

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 80% de fûts neufs puis 2 mois en cuve.

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

## 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 Poulailles (propriété du Domaine de la Romanée-Conti) qui les jouxtent, le cœur historique et le « rognon » de ce grand terroir Bourguignon.

## DEGUSTATION

### OEIL

Belle robe rouge rubis aux reflets violet.

### NEZ

Les nez est expressif, riche, flatteur. Le nez présente de jolies notes fruitées (framboise, fraise des bois) sur des notes épicées (poivre, clou de girofle) avec une pointe mentholée.

### BOUCHE

En bouche, les tanins sont fondus et soyeux en équilibre avec une belle fraîcheur en finale.

## SERVICE & GARDE

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

A conserver 20 ans.

## ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Du Dessus Grand Cru 2018 se dégustera parfaitement sur un risotto aux truffes.

