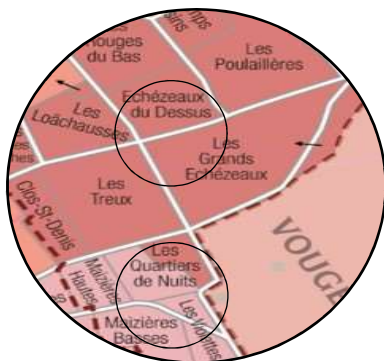


# ECHEZEAUX GRAND CRU

2018



## 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 (40% de la récolte).

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 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 rouge rubis aux reflets violet.

### NEZ

Le nez est intense et fruité (fruits noirs). Le vin développe également des notes épicées : cannelle et poivre.

### BOUCHE

Beau volume en bouche. Le vin est très persistant, la finale est acidulée sur des notes de fruits noirs avec une pointe de chocolat noir et de poivre. Belle structure tannique pour un grand vin de garde.

## SERVICE & GARDE

Pensez à l'ouvrir quelques heures avant dégustation, le carafier si possible. À conserver 20 ans

## ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2018 accompagnera parfaitement un magret de canard au cassis.

