



Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

ECHEZEAUX DU DESSUS GRAND CRU

2020



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 égrappés. La macération dure environ 15 jours. 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 pendant 18 mois à 100% en fûts de chêne dont 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 d'un rouge assez sombre et profond.

NEZ

Nez sobre d'épices comme le clou de girofle et la vanille. Après aération, les arômes de fruits rouges et de fleurs se dévoilent, menant le vin vers une riche complexité aromatique.

BOUCHE

En bouche, la structure tannique est sérieuse et d'une grande harmonie. La finale est longue, fruité et fraîche.

SERVICE & GARDE

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

A conserver 15 à 20 ans.

ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Du Dessus Grand Cru 2020 se dégustera parfaitement sur un risotto aux cèpes, un agneau braisé ou du brie aux truffes.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 21700 Premeaux-Prissey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainesperdrix.com