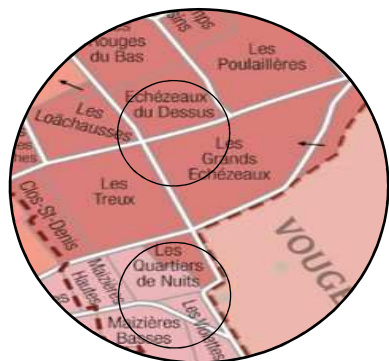




# ECHEZEAUX GRAND CRU

2020



## 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 1,14 ha.

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.

## 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 partiellement égrappés (30% de vendange entière). 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 75% de fûts neufs puis 3 mois en cuve.

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

## DEGUSTATION

### OEIL

Belle robe d'un rouge soutenu, profond et velouté.

### NEZ

Le premier nez, très intense et complexe, est composé de notes de fruits rouges et d'épices. S'expriment ensuite des arômes plus précis de cerises noires, de framboises écrasées et de réglisse.

### BOUCHE

La bouche est ample, gourmande et d'une grande finesse tanique. La finale laisse des notes fruitées persistantes et fraîches.

## SERVICE & GARDE

Pensez à l'ouvrir quelques heures avant la dégustation, le carafier si possible.

À conserver 15 à 20 ans

## ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2020 accompagnera parfaitement des grenadins de veau au foie gras.

