

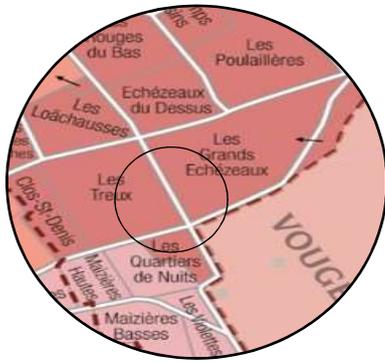


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

ECHEZEAUX DU DESSUS GRAND CRU

2021



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 17 mois à 100% en fûts de chêne dont 60% 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 à l'aspect velouté et soyeux.

NEZ

Le nez s'ouvre rapidement sur des fruits frais et mûres : cerise, fraise ; relevé de notes épicées : mentholée, réglissée.

BOUCHE

La bouche se déploie tout en ampleur avec une structure tanique fondue, complètement intégrée. La finale est longue et saline.

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 2021 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