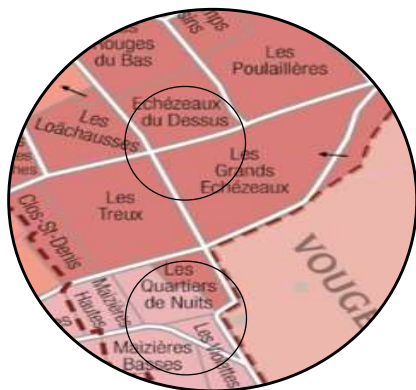


ECHEZEAUX GRAND CRU

2023



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

Le vin est élevé pendant 16 mois à 100% en fûts de chêne dont 40% de fûts neufs puis 3 mois en cuve pour affinage. Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe d'un rouge franc, brillant et relativement profond.

NEZ

Le premier nez, discret, est plutôt épicé. Se dévoilent ensuite, à l'aération des notes de petits fruits rouges (cassis, mûre) et de fleurs (pivoine, lilas). Les notes épicées s'intensifient (poivre blanc, gingembre).

BOUCHE

L'attaque en bouche est assez ample, s'ensuit un milieu de bouche au volume généreux, composés de tanins élégants. La structure est sérieuse et s'équilibre avec une fraîcheur persistante jusqu'en finale où se dévoilent des notes de réglisse.

SERVICE & GARDE

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

À conserver 15 ans

ACCORDS METS-VINS

Notre Echezeaux Grand Cru 2023 accompagnera parfaitement un gigot d'agneau ou un rôti de boeuf

