

ECHÉZEUX GRAND CRU 2020

Echezeaux Grand Cru

INFORMATION

Appellation : AOP
Echezeaux Grand Cru

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13.5

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont vendangés à la main à maturité. Ils sont triés à la cuverie, et nous conservons une part (25%) de vendanges entières à l'encuvage. La vinification est réalisée sans sulfites, avec des pigeages quotidiens. L'élevage de 17 mois s'effectue quant à lui 50% en fut neufs de chêne à grain extra fins (chêne poussant très lentement) des forêts du centre de la France, façonnés avec des chauffes légères et longues pour laisser s'exprimer toute la finesse des Echezeaux.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

THE WORLD OF
FINE WINE
.....
96-97
points
.....

JASPER MORRIS
.....
93-96
points
.....

JANCIS
ROBINSON
.....
17.5
points
.....



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne

Surface :

Type de sol : Les Rouges du Bas, constituée de sols pauvres et minces qui recouvrent la roche mère dure et calcaire, et Les Champs Traversins, avec ses sols de marnes et de sables. Deux lieux-dits qui permettent de produire des Echézeaux fins, élégants et minéraux.

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Très belle couleur rouge carmin, intense et veloutée.

Nez : Le nez, très expressif, révèle des parfums vanillés, épicés, suivis de notes fraîches florales (pivoine) et fruitées (pêche), et d'une touche de tabac amsterdamer. Le nez s'ouvre ensuite sur des notes de bois nobles (merisier, hêtre), des parfums subtils de tarte aux fraises, de plantes fraîches (menthe, romarin), de rose, d'encens, et enfin des notes de chocolat fin et d'orange.

Bouche : Magnifique attaque en bouche, subtile et délicate, avec une certaine densité soutenue par une belle acidité qui participe à la fraîcheur. Les arômes de cerise se mêlent aux nuances épicées (poivre). Finale



ECHEZEAUX GRAND CRU 2020

Echezeaux Grand Cru

vibrante, aux tanins à parfaite maturité. Magnifique expérience gustative. Superbe Echezeaux typique de son appellation.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 - 16°

Accords mets et vins :

Idéal avec des côtelettes d'agneau marinées au thym et à l'ail et grillées au barbecue ou une épaule d'agneau confite très fondante. Il sera sublime avec une escalope milanaise.

Garde :

