

Echezeaux Grand Cru "La Grande Complication"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

A l'image de la précision et du savoir-faire des plus grands maîtres de l'art horloger, chaque parfum de notre Grande Complication s'exprime avec pureté et authenticité.

D'abord, les fruits rouges et noirs de cassis intense et framboise vive révèlent toute la splendeur de cette sélection de grains. Puis le mécanisme subtil des arômes se dévoile sur des notes douces d'épices.

Le silence se fait alors.

Harmonie, puissance, finesse et pureté se mêlent en un mouvement précieux et complexe.

La mesure du lieu y est parfaitement calibrée, la grandeur du Pinot Noir sublimée.

Notre Grande Complication demandera du temps pour s'exprimer, les émotions les plus intenses rythmeront au fil du temps cette quête de l'Exception.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	36 ha 25 a 83 ca
Sol	Calcaire dur avec forte teneur en argile
Encépagement	100 % Pinot Noir
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	Pourcentage variable chaque année
Elevage	60 à 80 % fûts de chêne neufs