

Echezeaux Grand Cru "Vieille Vigne"

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

L'Echezeaux « Vieille Vigne » présente une robe rubis pur, vive et profonde, limpide dont les nuances varient souvent sur des teintes grenat, violet pourpre. Lorsqu'il est jeune, il est bien ouvert et présente des arômes vanillés, fumés, boisés ou de torréfaction, de fruits rouges, cerise fraîche, de rose ou de violette ou encore d'épices. Il est parfait au bout de deux ou trois ans, puis se referme et réapparaît après cinq à dix ans. Sa grande complexité aromatique en fait un vin spontané et féminin, subtil et raffiné aux tanins fins et délicats et assez souples. Il exprime toute la complexité bourguignonne dans son élégance et sa rondeur, tout l'art du Pinot Noir sur un terroir prédestiné.



Fiche technique

| | |
|-------------------------------------|--|
| Superficie de l'appellation | 36 ha 25 a 83 ca |
| Superficie en production au domaine | 67 a 63 ca |
| Sol | Calcaire dur avec forte teneur en argile |
| Encépagement | 100 % Pinot Noir |
| Age moyen de la vigne | 85 ans |
| Vendange manuelle exclusivement | Tri minutieux |
| Egrappage | En fonction de la qualité du millésime |
| Elevage | 90 % fûts de chêne neufs |