

Grands-Echezeaux Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

L'Oeil : Rubis pur, vif et profond, rouge comme il n'est pas permis, sa robe est limpide dont les nuances varient souvent. Celles-ci tirent en général sur des teintes grenat, violet pourpre, assez sombres, une couleur qui soutient le regard.

Le Nez : Avec l'âge, la palette s'oriente vers le poivre et le musc, la fourrure, le cuir et les épices, le pruneau. Parfois, elle rappelle le parfum de sous-bois, de mousse, de champignons, de terreau humide, de gibier. Le fruit dans l'alcool, la mûre complètent cette gamme aromatique. Mais, surtout parmi les vins jeunes, on rencontre le pin, l'églantine, la violette et la cerise fraîche.

La Bouche : Paisible ou rêveur, serein avec l'âge, subtil et raffiné, il exprime toute la complexité bourguignonne, tout l'art du pinot noir sur un terroir prédestiné. D'une structure éblouissante, il est solide, charpenté, riche et a toujours beaucoup d'harmonie. Il est Grand avant d'être Echezeaux, avec une touche de classe, de vinosité en plus, une texture dense.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	9 ha 14 a 45 ca
Superficie en production au domaine	1 ha 44 a 40 ca
Sol	Riche en argile sur calcaire bajocien
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	40 à 68 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	100 % fûts de chêne neufs