



Echézeaux Grand Cru 2019

Im Glas wunderschönes Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist intensiv, mit Noten von schwarzen Früchten und würzigen Anklängen von Zimt und Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich Echezeaux voll mit Aromen von Schokolade, Pfeffer und schwarzem Obst. Die Tannine sind gut eingebunden. Lang anhaltender Abgang. Der Wein bringt grosses Lagerungspotential mit.

Produzent	Domaine des Perdrix
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	14° - 16°
Lagerfähigkeit	bis 2039
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315761
Passt zu	Schmorgerichten, Ente, Wild



Vinifikation

Sorgfältige Handlese und teilweise Entrappung. Kalte Vorgärung (4-6 Tage), um die phenolischen Bestandteile zu extrahieren. Danach 15-tägige Mazeration. Die alkoholische Gärung wird mit natürlichen Hefen durchgeführt. Der Ausbau erfolgt in traditionellen Burgunderfässern von 228 Litern während 18 Monaten.

Terroir

Der Weinberg ist in 2 Parzellen aufgeteilt, die sich zu 80% in der 1922 gepflanzten Lage 'Echezeaux Du-Dessus' und zu 20% in der 1945 gepflanzten Lage 'Quartiers de Nuits' befinden. Die Reben sind nach Süd-Südost ausgerichtet und liegen an sanfter Hanglage. Kalkhaltiger Lehmboden - überwiegend brauner Ton mit viele kleinen Steinen.

Geschichte





Die Domaine de Perdrix wurde 1996 von der Familie Devillard übernommen, die bereits in 5. Generation in der Weinbereitung tätig ist. Das Weingut erstreckt sich über 30 Hektaren in den grossen Terroirs von Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges und Echézeaux Du-Dessus. Mehr als die Hälfte ihrer Weine sind Premiers Crus und Grands Crus.

