



Echézeaux Grand Cru 2019

CHF 235.00 | 10 cl = CHF 31.33

Dans le verre, magnifique couleur rubis avec des reflets violets. Le nez est intense, avec des notes de fruits noirs et des touches épicées de cannelle et de poivre. En bouche, Echezeaux se montre plein avec des arômes de chocolat, de poivre et de fruits noirs. Les tanins sont bien intégrés. La finale est longue et persistante. Le vin présente un grand potentiel de garde.

Producteur	Domaine des Perdrix
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315761
Accord mets et vins	Plats mijotés, Canard, Gibier



Vinification

Vendange manuelle soignée et égrappage partiel. Préfermentation à froid (4-6 jours) afin d'extraire les composants phénoliques. Ensuite, macération de 15 jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures naturelles. L'élevage se fait en fûts bourguignons traditionnels de 228 litres pendant 18 mois.

Terroir

Le vignoble est divisé en deux parcelles, dont 80% se trouvent dans le lieu-dit 'Echezeaux Du-Dessus', planté en 1922, et 20% dans le lieu-dit 'Quartiers de Nuits', planté en 1945. Les vignes sont orientées sud-sud-est et situées en pente douce. Sol argilo-calcaire - principalement de l'argile brune avec de nombreux petits cailloux.





Histoire

Le Domaine de Perdrix a été repris en 1996 par la famille Devillard, qui en est déjà à sa cinquième génération de vinificateurs. Le domaine s'étend sur 30 hectares dans les grands terroirs de Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges et Echézeaux Du-Dessus. Plus de la moitié de leurs vins sont des premiers crus et des grands crus.

