



Echézeaux Grand Cru 2021

CHF 450.00 | 10 cl = CHF 60.00

L'Echezeaux Grand Cru est complexe, concentré et en même temps très délicat. Sa finesse, ses arômes mûrs et sa longueur en bouche sont tout simplement une révélation.

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Producteur | Domaine A.-F. Gros |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2041 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319648 |
| Accord mets et vins | Gibier, Volaille, Canard |



Vinification

Les vins du Domaine A.-F. Gros ne sont pas filtrés. Il est donc possible qu'un dépôt noble et naturel apparaisse avec le temps.

Terroir

Echezeaux est un grand cru situé sur les coteaux au-dessus du vignoble du Clos de Vougeot sur la Côte de Nuits. Comme son célèbre voisin, Echezeaux est, avec près de 40 hectares, nettement plus grand que la plupart des autres vignobles de grand cru.

Histoire





Le Domaine A.-F. Gros, situé au cœur de Pommard, a été fondé en 1988 par Anne-Françoise Gros. François Parent, le mari d'Anne-Françoise, est le vigneron du Domaine depuis sa création. Son savoir-faire et sa réputation sont reconnus dans le monde entier, et ses vins sont une parfaite expression du pinot noir, une combinaison unique d'élégance et de profondeur. Aujourd'hui, deux de ses trois enfants, Caroline et Mathias, travaillent également au domaine. Le frère et une sœur se partagent les tâches de vinification, d'administration, d'élevage et de commercialisation.

