



Grands Echézeaux Grand Cru 2019

Le Grands-Echezeaux Grand Cru se présente dans le verre d'un rouge rubis/grenat foncé. Au nez, nous percevons des senteurs de moka, de pain grillé, de réglisse et de fruits noirs, accompagnées d'un soupçon de sous-bois. En bouche, le vin est puissant et persistant avec des arômes de chocolat et de menthe poivrée.

Producteur	Louis Latour
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	16° - 17°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318689
Accord mets et vins	Grillades, Plats de poisson raffinés, Fromage, Gibier, Bœuf, Agneau
Avis	Burghound.com 93/100



Vinification

La fermentation se fait traditionnellement en cuves ouvertes (100% malolactique). Le vin est ensuite élevé pendant 10 à 12 mois dans des fûts de chêne 100% neufs.

Terroir

Les sols de ce vignoble sont assez homogènes, de nature argilo-calcaire, et se situent à proximité de la partie supérieure du Clos Vougeot, à environ 250 mètres d'altitude.

Histoire





Cet exquis grand cru rouge provient de la parcelle Grands Echézeaux, située entre Vosne-Romanée et Vougeot dans la Côte de Nuits. Comme Vougeot, Grands Echézeaux a été créé au 12e siècle par les moines de Cîteaux.

