

Echezeaux Grand Cru

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

L'Echezeaux présente une robe rubis pure, vive et profonde, limpide dont les nuances varient souvent sur des teintes grenat, violet pourpre. Lorsqu'il est jeune, il est bien ouvert et présente des arômes vanillés, fumés, boisés ou de torréfaction, de fruits rouges, cerise fraîche, de rose ou de violette ou encore d'épices. Il est parfait au bout de deux ou trois ans, puis se referme et réapparaît après cinq à dix ans. Sa grande complexité aromatique en fait un vin à la fois spontané et féminin, subtil et raffiné aux tanins fins et délicats et assez souples.

Il exprime toute la complexité bourguignonne dans son élégance et sa rondeur, tout l'art du Pinot Noir sur un terroir prédestiné.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	36 ha 25 a 83 ca
Superficie en production au domaine	1 ha 82 a 00 ca
Sol	Calcaire dur avec forte teneur en argile
Encépagement	100 % Pinot Noir
Age moyen de la vigne	25 à 60 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	En fonction de la qualité du millésime
Elevage	60 à 80 % fûts de chêne neufs