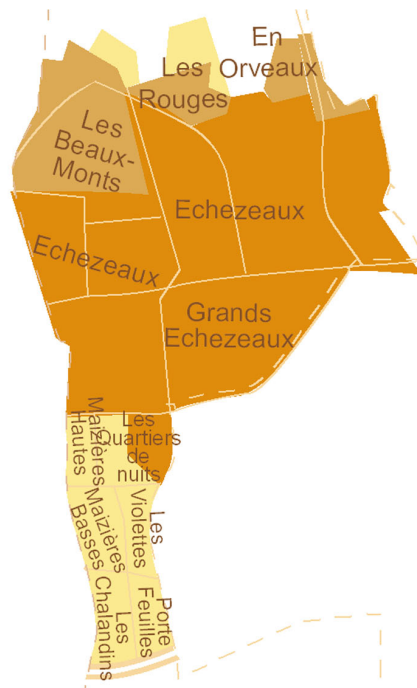


GRANDS ECHEZEUX



Côte de Nuits
Grand Cru
Rouge
100% Pinot Noir



Situation

Le village de Flagey-Echezeaux est situé entre les vignes du Clos Vougeot et de Vosne-Romanée, dans la plaine.

Il comporte deux Grands Crus : Echezeaux et Grands Echezeaux.

Caractéristiques

La vigne des Grands Echezeaux est située en bordure du Grand Cru Clos Vougeot, orientée Est-Sud-Est sur un sol calcaire.

Vinification

Ce Grand Cru fermente en cuves pendant 3-4 semaines puis il est vinifié pendant 18 à 20 mois en fût de chêne avant d'être mis en bouteille.

Dégustation / Accords mets-vin

La couleur est profonde, le vin est structuré et intense avec les arômes classiques de petits fruits rouges et noirs caractéristiques des grands Pinots Noirs de Bourgogne, avec une touche d'épices.

Le Grands Echezeaux sera le compagnon idéal du gibier à plumes ou à poils mais aussi des plats de viandes traditionnels en sauce et des fromages affinés de Bourgogne.

Conservation

C'est un vin de garde qui n'a pas peur des années: 15-20 ans aisément si les conditions de conservation en termes de température et d'humidité sont respectées.