



## Grands Echézeaux Grand Cru 2019

CHF 360.00 | 10 cl = CHF 48.00

Der Grands-Echezeaux Grand Cru zeigt sich im Glas von dunklem Rubin-/Granatrot. In der Nase nehmen wir den Duft von Mokka, Toast, Lakritze und schwarzen Früchten wahr, begleitet von einem Hauch Unterholz. Am Gaumen ist der Wein kräftig und anhaltend mit Aromen von Schokolade und Pfefferminze.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Produzent       | Louis Latour  |
| Kategorie       | Rotwein   |
| Land            | Frankreich  |
| Region          | Burgund   |
| Subregion       | Côte de Nuits   |
| Klassifizierung | AC  |
| Jahrgang        | 2019  |
| Flaschengrösse  | 75 cl   |
| Alkohol         | 14.0 %  |
| Trinktemperatur | 16° - 17°   |
| Lagerfähigkeit  | bis 2034  |
| Traubensorten   | Pinot Noir  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite   |
| Artikelnummer   | 318689  |
| Passt zu        | Grilladen, edlen Fleischstücken, Käse, Wild, Rind, Lamm |
| Bewertungen     | Burghound.com 93/100                                    |



### Vinifikation

Die Gärung erfolgt traditionell in offenen Bottichen (100% malolaktisch). Danach reift der Wein während 10 bis 12 Monaten in zu 100% neuen Eichenfässern.

### Terroir

Die Böden dieses Weinbergs sind recht homogen, von lehm- und kalkhaltiger Natur und befinden sich in der Nähe des oberen Teils des Clos Vougeot, auf etwa 250 Metern Höhe.

### Geschichte

Dieser exquisite rote Grand Cru stammt aus der Parzelle Grands Echézeaux, die zwischen Vosne-Romanée und Vougeot in der Côte de Nuits liegt. Wie Vougeot wurde auch Grands Echézeaux im 12. Jahrhundert von den Mönchen von Cîteaux geschaffen.

