



Echézeaux Grand Cru 2018

CHF 225.00 | 10 cl = CHF 30.00

Ce vin est en grande partie issu de la parcelle hautement privilégiée des «Echézeaux du Dessus». Grâce à son exposition idéale et à ses sols très calcaires, les vins sont ici particulièrement aromatiques et denses. Un vin très élégant, harmonieux et velouté ainsi doit être un bon échézeaux.

Producteur	Domaine des Perdrix
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	308568



Vinification

Vendange manuelle soignée et égrappage partiel. Préfermentation à froid (4-6 jours) afin d'extraire les composants phénoliques. Ensuite, macération de 15 jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures naturelles. L'élevage se fait en fûts bourguignons traditionnels de 228 litres pendant 18 mois.

Terroir

Le vignoble est divisé en deux parcelles, dont 80% se trouvent dans le lieu-dit 'Echézeaux Du-Dessus', planté en 1922, et 20% dans le lieu-dit 'Quartiers de Nuits', planté en 1945. Les vignes sont orientées sud-sud-est et situées en pente douce. Sol argilo-calcaire - principalement de l'argile brune avec de nombreux petits cailloux.

Histoire

Le Domaine de Perdrix a été repris en 1996 par la famille Devillard, qui en est déjà à sa cinquième génération de vinificateurs. Le domaine s'étend sur 30 hectares dans les grands terroirs de Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges et Echézeaux Du-Dessus. Plus de la moitié de leurs vins sont des premiers crus et des grands crus.

