



Echézeaux Grand Cru 2018

CHF 225.00 | 10 cl = CHF 30.00

La componente principale di questo vino proviene dal privilegiato lotto di Echezeaux du Dessus. Grazie all'esposizione ideale e all'alta percentuale di calcare nel suolo, i vini risultano particolarmente aromatici e densi. Un vino molto elegante, armonioso e vellutato: proprio come deve essere un buon Echezeaux.

Produttore	Domaine des Perdrix
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	308568



Vinificazione

Raccolta manuale accurata e diraspatura parziale. Pre-fermentazione a freddo (4-6 giorni) per estrarre i componenti fenolici. Poi macerazione per 15 giorni. La fermentazione alcolica avviene con lieviti naturali. L'invecchiamento avviene in botti tradizionali di Borgogna da 228 litri per 18 mesi.

Terroir

Il vigneto è suddiviso in 2 parcelle, di cui l'80% nel sito "Echezeaux Du-Dessus" piantato nel 1922 e il 20% nel sito "Quartiers de Nuits" piantato nel 1945. Le vigne sono esposte a sud-sud-est e sono situate su un dolce pendio. Terreno argilloso calcareo - prevalentemente argilla marrone con molte piccole pietre.

Storia





Il Domaine de Perdrix è stato rilevato nel 1996 dalla famiglia Devillard, che è già la quinta generazione della famiglia ad occuparsi di viticoltura. La tenuta si estende su 30 ettari nei grandi terroir di Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges ed Echézeaux Du-Dessus. Più della metà dei loro vini sono Premiers Crus e Grands Crus.

