



Echézeaux Grand Cru 2019

Nel bicchiere, un bel rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso, con note di frutta nera e sentori speziati di cannella e pepe. Al palato, Echezeaux è pieno di sapori di cioccolato, pepe e frutta nera. I tannini sono ben integrati. Finitura di lunga durata. Il vino ha un grande potenziale di invecchiamento.

Produttore	Domaine des Perdrix
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Nuits
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315761
Adatto a	Brasati, Anatra, Selvaggina



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.

