



Grands Echézeaux Grand Cru 2019

Il Grands-Echezeaux Grand Cru si presenta nel bicchiere di colore rosso rubino scuro/granato. Al naso si percepiscono profumi di moka, tostatura, liquirizia e frutti neri, accompagnati da una nota di sottobosco. Al palato, il vino è potente e persistente con sapori di cioccolato e menta piperita.

Produttore	Louis Latour
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	16° - 17°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318689
Adatto a	Carne alla griglia, Tagli di carne pregiati, Formaggi, Selvaggina, Manzo, Agnello
Valutazioni	Burghound.com 93/100



Vinificazione

La fermentazione avviene tradizionalmente in tini aperti (100% malolattica). Il vino viene poi affinato per 10-12 mesi in botti di rovere nuove al 100%.

Terroir

I terreni di questo vigneto sono piuttosto omogenei, di natura argillosa e calcarea e si trovano vicino alla parte alta di Clos Vougeot, a un'altitudine di circa 250 metri.

Storia

Questo squisito Grand Cru rosso proviene dalla parcella Grands Echézeaux, situata tra Vosne-Romanée e Vougeot nella Côte de Nuits. Come Vougeot, Grands Echézeaux è stato creato nel XII secolo dai monaci di Cîteaux.

