

ECHEZEAU GRAND CRU



▶ Superficie	66 ares 10	+ de 50 ans	Âge de la vigne	◀
▶ Encépagement	Pinot Noir Fin	argilo-calcaire	Sous-sol	◀
▶ Exposition	Est	3 000 bouteilles	Production	◀
▶ Altitude	320 mètres	selon millésime, 5 à 15 ans et plus	Temps de garde	◀
▶ Densité	10 000 pieds à l'hectare			

Grand Cru situé sur la commune de Flagey-Echezeaux, au Nord de Nuits-Saint-Georges et au dessous de Clos de Vougeot (fief de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin). Cette parcelle, un des fleurons de la Côte de Nuits, est exploité par le Domaine depuis 2005. Ce vin est charnu et doté d'une très belle persistance, avec des notes aromatiques de cerises et de sous bois. Ces atouts lui permettront un long vieillissement en cave (10 à 15 ans). Il accompagnera divinement des viandes rouge en sauce, du gibier, et les fromages de Bourgogne, tels qu'un Epoisse ou un Chambertin.