



Un des grands noms du vignoble bourguignon avec son élégance, sa finesse et sa rondeur

Dégustation :

- **A l'œil** : Robe pourpre avec des reflets brillants.
- **Au nez** : Note de petits fruits rouges et noirs sur fond épicée et toastée.
- **En bouche** : Ample, structuré, épicé, rondeur et finesse très bien équilibrées. Très belle concentration avec beaucoup d'élégance. Très belle longueur.

Accord mets et vins :

Pavé de bœuf, foie gras poêlé, agneaux rôtis, pintade forestière, fromages à saveurs intense (époisses, langres, cîteaux...), chocolats.

Service : Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 10 et 20 ans selon les conditions de conservation.

Parcelle :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,18 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 60 ans
- **Sol :** Argilo - Calcaire
- **Rendement :** 39 HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (33% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

Situation de la parcelle :

Elle se situe juste à côté de l'appellation « Les Echezeaux ».

