

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Echezeaux Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marnes et cailloux

APPELLATION: Grand Cru du Vignoble de la Côte de Nuits, Echezeaux est produit sur la commune de Flagey-Echezeaux. L'appellation ne produit que des vins rouges souvent amples et puissants.

Le Saviez-Vous ?

Parcelles ayant appartenues à l'Abbaye de Cîteaux, les vignes des « Echezeaux » sont plantées sur les bases d'anciens grands domaines agricoles exploités par les moines au XI^{ème} siècle.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins foulés et placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en fût.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fût de chêne dont 30% fûts neufs pendant 12 à 16 mois

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une très belle robe sombre avec des reflets pourpres.

Un nez plein qui évoque la combinaison entre des fruits noirs et rouges des touches d'iris.

La bouche est fabuleuse et d'une très belle longueur avec de la puissance et des tannins riches. Un vin d'avenir avec un potentiel de garde très intéressant.

ACCORDS METS ET VINS: Volaille de Bresse rôtie, Pot au feu

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE: 15 ans et plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2016: 93 pts - Wine Enthusiast
17/20 - Jancis Robinson

