



### LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



### CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La première trace des Echezeaux remonte à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle. Les moines de l'abbaye de Citeaux, conscients de la grande qualité de ce terroir et de ses vins avaient procédé à des échanges de parcelles pour posséder quelques ouvrées en Echezeaux. Notre parcelle se trouve dans un sous-climat de l'appellation : "En Orveaux", situé en pente, à proximité du Chambolle-Musigny 1er Cru "La Combe d'Orveau".

Exposition : Sud  
Sols : En pente, peu profond  
Cépage : Pinot Noir

*Caractéristiques de notre parcelle*  
Superficie : 0 ha 83 a 35 ca [2,06 Acres]  
Année de plantation : 1950, 1956, 1985



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaision, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 à 18 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



### DÉGUSTATION

La robe est limpide, d'un beau rubis sombre. Le nez, complexe et très plaisant, offre une palette de senteurs fruitées et empyreumatiques. Le vin se montre rond et fruité en bouche. Les tanins enrobés et soyeux lui confèrent une belle persistance aromatique en fin de bouche. Ce grand cru présente une structure pleine et équilibrée qui laisse présager un excellent potentiel de garde.

Accords : Tournedos de boeuf au Roquefort, civet de sanglier, côte de boeuf grillée

Température : 16°C