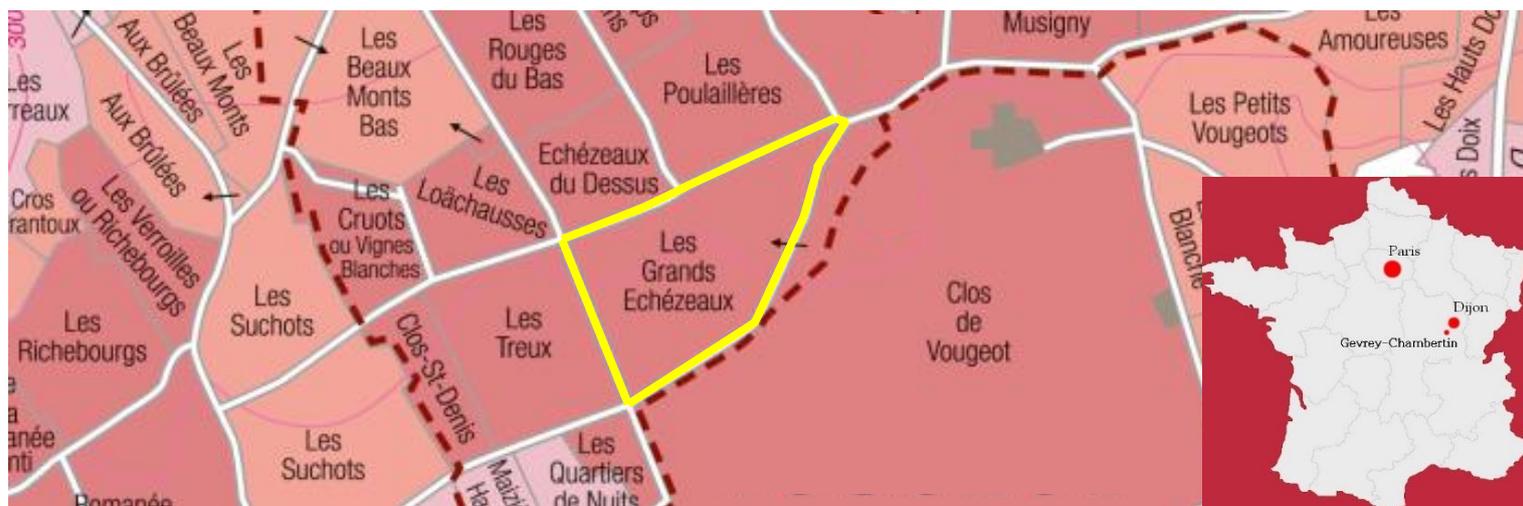


FICHE CLIMAT

ECHEZEUX GRAND CRU

CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Les Échezeaux, comme le Clos de Vougeot qui en est séparé par un mur, sont des fondations de l'abbaye de Cîteaux depuis les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. De racine gallo-romaine, chesaux signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

Nom du climat : Echezeaux

Superficie exploitée par le domaine : 8.56 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire composé d'éboulis de calcaire issus de la combe d'Orveaux

Exposition : Est

Localisation : sortie de combe

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Elevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DEGUSTATION

Robe rubis aux nuances violet pourpre.

Le bouquet s'exprime sur des notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau, évoluant vers le cuir et le sous-bois. Jeunes, les arômes évoquent souvent la rose, la violette, la cerise fraîche. Au palais, l'attaque est enlevée, l'équilibre plaisant sur des tanins souples et une rondeur goûteuse.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 25 ans

