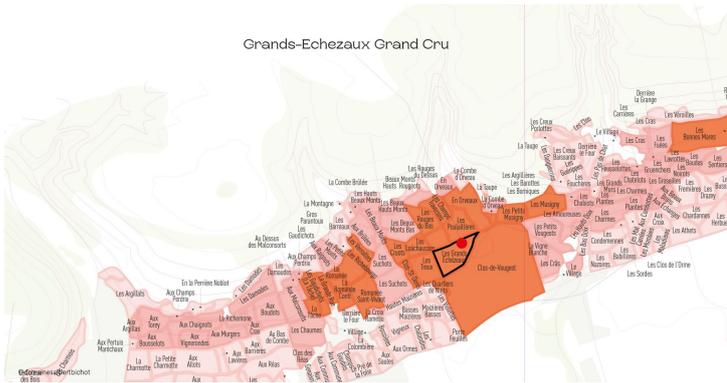


GRANDS-ECHEZEUX GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 0,25 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Situé au-dessus du village de Flagey-Échezeaux, le Grand Cru "Grands-Échezeaux" s'étend sur le coteau entre les Premiers Crus de Vosne-Romanée et le Clos Vougeot.

De racine gallo-romaine, "chesaux" désignait un groupe d'habitations, sans doute un ancien hameau.

Nos deux parcelles sont plantées sur des sols bruns calcaires, avec une présence importante d'argile et la proximité d'une dalle de roche que l'on trouve également dans la partie supérieure du Clos Vougeot.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (40 à 50% de fût neuf) durant 16 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Ce vin exprime le caractère exceptionnel d'un grand terroir combiné à un grand cépage. Bouquet dense aux arômes de fruits à noyau (cerise, prune...) et de fleurs (rose, pivoine...) rehaussés de subtiles notes épicées évoluant avec le temps vers des arômes de sous-bois et de cuir. Puissance et élégance se combinent au palais pour révéler une bouche voluptueuse aux tannins racés.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Vin de longue garde : 7 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes finement cuisinées, rôties ou en sauce (bœuf, agneau, porc, gibier, canard)

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : filet de boeuf en croûte aux morilles, sauce au vin rouge

CITATIONS

Decanter World Wine Awards : 97/100 - Platinum Medal (2021)

Vinous : 93-95/100 (2020)

Allen Meadows : 92-95/100 (2019)

