

HENRI PION

Echezeaux Grand Cru

Millésime : 2014

300 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Echezeaux Grand Cru

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



ÉCHEZEUX est un Grand Cru qui s'étend sur le village de Flagey-Echezeaux, sur la partie nord de l'aire d'appellation Vosne-Romanée. Voisin direct du grand Cru du Clos de Vougeot, il est parfois présenté comme le petit frère des Grands Echezeaux. Ses vins, connus pour être plus ouverts dans leur jeunesse peuvent tout autant traverser les années. Echezeaux appartient à ces Grands Crus qui ont assis la renommée de la Bourgogne à travers le monde. Surface de l'AOC Echezeaux Grand Cru: 35,26 ha.



AIRE DE PRODUCTION: Les parcelles sont situées à mi-hauteur des coteaux de vignes de Vosne-Romanée. Ce lieu hors du commun, concentration de vignes toutes plus exceptionnelles; incarne la typicité et l'unicité d'un terroir à la richesse incomparable.

TECHNIQUES: Ni herbicide, ni pesticide dans les vignes. Vendanges manuelles, tri minutieux des raisins sur table avant macération à froid et fermentation naturelle (levures indigènes) avec une partie en grappe entière. Filtration légère et faible sulfitage. 50% de rendement en moins en 2013.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe d'un rouge rubis étincelant. Le nez est tout simplement délicieux, un trio juste et délicat où s'accorde les notes de fruits rouges, toasté et d'épices douces. En bouche, une texture soyeuse et veloutée pour une finale longue et suave.

POTENTIEL DE GARDE: A ouvrir après 3 ans de cave minimum. A boire au bout de 7 ans. Peut vieillir plus de 15 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18 ° C