



## Echezeaux Grand Cru Capitain-Gagnerot

Cépage :  
Pinot Noir 100%

Sols :  
Calcaire à entroque du bajocien mélangé d'argile rouge brun, mêlé de cailloux plats (laves).

Vinification / Elevage :  
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.  
Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Rouge rubis brillant, presque vermeil. Nez : S'ouvre sur des arômes de cassis et de mûre, légèrement épicé avec parfois une touche de café. Bouche : Parfaitement équilibrée, ronde, puissante et harmonieuse.

Accords mets/vins :

Cèpes, truffes, foie gras poêlé, fromages

Température de service : 15°

Cépage :

Pinot Noir 100%

Sols :

Calcaire à entroque du bajocien mélangé d'argile rouge brun, mêlé de cailloux plats (laves).

Vinification / Elevage :

Vendanges manuelles. Trié et égrappé.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages par jour au début.

Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :

Robe : Rouge rubis brillant, presque vermeil. Nez : S'ouvre sur des arômes de cassis et de mûre, légèrement épicé avec parfois une touche de café. Bouche : Parfaitement équilibrée, ronde, puissante et harmonieuse.

Accords mets/vins :

Cèpes, truffes, foie gras poêlé.

Température de service : 15°