

ECHEZEAUX • «ECHEZEAUX DU DESSUS»

GRAND CRU



Uvaggio:

100% Pinot Noir.

Affinamento:

dopo la svinatura, la pressatura e la decantazione, il vino viene messo in barrique per la fermentazione malolattica prima di iniziare un periodo di affinamento di 24 mesi.

Note di degustazione:

colore rubino di grande intensità. All'olfatto il frutto scuro è dominato da note di viola e peonia. Dopo i primi minuti di ossigenazione, emergono distinte note di spezie dolci e una spirale aromatica carnosa e complessa. Al palato l'attacco è audace, muscoloso, con un'aromaticità sostenuta fino alla retro-olfazione.

Temperatura di servizio: 15/16° C.