

Louis Max

Singulier depuis 1859

ECHEZEAUX Grand Cru

TERROIR

Situé au dessus du village de Flagey Echezeaux et dans la plaine, ce vignoble est posé entre Vougeot et Vosne Romanée en Côte de Nuits. Les Echezeaux coupent tout le coteau entre le Clos de Vougeot et les Premiers Crus de Vosne Romanée. Le vignoble des Echezeaux, tout comme le Clos de Vougeot qui en est séparé par un mur, a été fondé par les moines de l'abbaye de Cîteaux durant les XIIème et XIIIème siècles. De racine gallo romaine, "chesaux" signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

Le terroir des Echezeaux est très complexe et composé de graviers, d'alluvions rouges et de marnes.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendange à la main avec un tri rigoureux des raisins et égrappage complet. Vinification traditionnelle et maturation en fûts de chêne pendant 14 mois, 40% de fût neuf.

DEGUSTATION

Couleur rouge sombre aux reflets pourpres.

Des arômes de fruits noirs, de pruneau avec une touche animale et épicée.

Belle attaque en bouche et très bon équilibre, avec une belle rondeur. Les tanins sont souples et la finale très persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin est idéal avec les plats de caractère comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le gibier. Il sera également parfait sur un plateau de fromages au lait cru.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

C'est un vin de longue garde qui se développera pendant les 20 prochaines années.



6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16

louismax@louis-max.fr – www.louismax.com