



ECHEZEAUX GRAND CRU

PRODUIT

Au cœur de la prestigieuse Côte de Nuits en Bourgogne, le Grand Cru Échézeaux du Domaine des Perdrix révèle toute la richesse et la complexité des terroirs bourguignons. Le domaine possède une parcelle de 1,1465 hectare répartie entre deux climats renommés : Échézeaux du-Dessus, plantée en 1922 et représentant 80 % de la superficie, ainsi que Les Quartiers de Nuits, plantée en 1945, couvrant les 20 % restants. Ces parcelles bénéficient d'une exposition sud/sud-est sur une pente douce, avec un sol argilo-calcaire à prédominance argileuse, riche en petites pierres, qui confère finesse et profondeur au vin. Ce Pinot Noir se distingue par un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, d'épices fines et de notes boisées, soutenu par une bouche élégante, structurée et d'une grande longueur. Le Échézeaux Grand Cru du Domaine des Perdrix, grâce à sa précision et son potentiel de garde, s'impose comme un vin d'exception, idéal pour accompagner gibiers, viandes nobles ou fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Pinot Noir