

David Duband

ECHEZEAUX GRAND CRU

2021



Commentaires de dégustation

Nez capiteux de fruits du verger compotés, de fruits noirs, de romarin, d'anis, de cacao torréfié, de noisette et de noix de cajou.

La bouche est encore ferme, la texture est onctueuse et vient arrondir un ensemble axé sur la tension. La trame minérale est remarquable, un grand cru à la hauteur de sa réputation qui devra néanmoins attendre avant d'être dégusté.

Accord: Entrecôte de boeuf gras de Bazas, gnocchi maison dans une sauce tomate revenue avec des olives de Kalamata, jus de cuisson.

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 90% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 70 ans

Exposition - : Est

Sols - : calcaires, marnes et limons