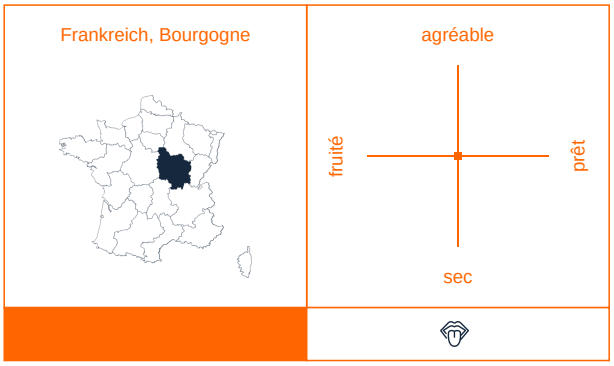
GRANDS ECHÉZEAUX GRAND CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2018



Cest un secret de polichinelle : la Côte de Nuits peut donner des vins sans égal. Le terroir et le cépage y jouent le premier rôle. Le Grand Cru GRANDS-ECHÉZEAUX, situé au-dessus du célèbre Clos de Vougeot, compte depuis toujours parmi les trésors du patrimoine français. JOSEPH DROUHIN sait interpréter ce potentiel de manière remarquable et en tirer un vin dexception, qui réunit harmonie, équilibre et finesse, mais aussi complexité, persistance et intensité : la quadrature du cercle. La finale est tout simplement sensationnelle.



Pinot Noir

Maturité optimale: 12 - 15 Années

Élevé jusquà 24 mois en pièces (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

chasse, fromages, tartare

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VOI MIGROS partner