Un approccio che combina esperienza, selezione rigorosa e lavorazione artigianale per produrre vini coerenti, eleganti e fedeli alle qualità distintive della Borgogna.

Grands Échezeaux Grand Cru

Pinot nero



Questo vino nasce da viti impiantate nel climat *Grands-Échezeaux* Grand Cru, situato nella fascia centrale di Flagey-Échezeaux, tra Vosne e Vougeot. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei più profondi, con presenza di ciottoli.
Le uve vengono selezionate presso i migliori viticoltori locali, e la vinificazione avviene nella cantina del domaine. I grappoli vengono parzialmente diraspati, e la fermentazione alcolica avviene mediante l'impiego di lieviti indigeni, in legno, ed è seguita dallo svolgimento, tardivo ma completo, della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 20-24 mesi sulle fecce fini, in barrique di rovere francese a grana molto fine, proveniente della foresta di *Jupilles*. Non viene chiarificato o filtrato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Grands Échezeaux

Vitigno Pinot nero

Affinamento 20-24 mesi in legno