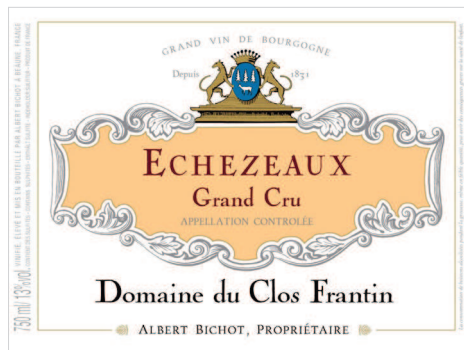


# ECHEZEUX GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



## Côte de Nuits

## 100 % Pinot Noir

## AOC Grand Cru

### La vigne :

Parcelle de 1 ha  
 Âge moyen : 35 ans  
 Sols bruns calcaires très caillouteux

### Vinification :

Vendange manuelle  
 Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 Cuvaison : 20 à 28 jours

### Elevage :

En fûts de chêne 100%  
 50 à 70 % de fûts neufs  
 14 à 18 mois

*Notre parcelle est située sur le climat "Les Champs Traversins". La présence notable de sable et de graviers, la situation de coteau (à l'origine du nom "traversins" - qui un dérivé de l'occitan voulant dire "forte pente"), la proximité de la combe d'Orveau... sont autant d'éléments, de terroir qui confèrent à ce vin une élégance et un raffinement caractéristiques.*

## Dégustation

Au nez, il développe une palette d'arômes de fruits rouges et de fruits à noyaux, soutenue par des notes épicées. Rond et bien structuré en bouche, le corps présente des notes boisées harmonieuses et assez discrètes. La finale, quant à elle, est incroyablement longue et l'on retrouve une note de chocolat amer en fin de bouche.

## Accords mets/vins

A table il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées, les gibiers de toutes tailles, les marinades, les civets, les rôtis ainsi que la majorité des fromages.

## Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez le conserver entre 7 et 10 ans voire davantage.

