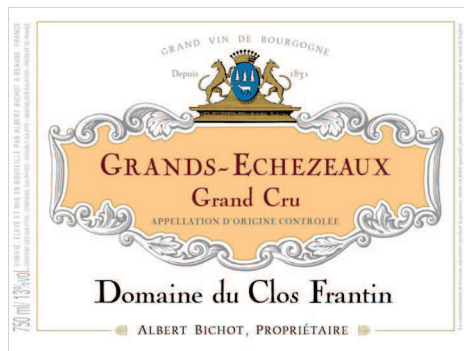


GRANDS-ÉCHEZEUX GRAND CRU DOMAINE DU CLOS FRANTIN



Côte de Nuits

La vigne :

Parcelles de 0,25 ha
 Âge moyen : 35 ans
 Sols bruns calcaires très caillouteux

100 % Pinot Noir

Vinification :

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

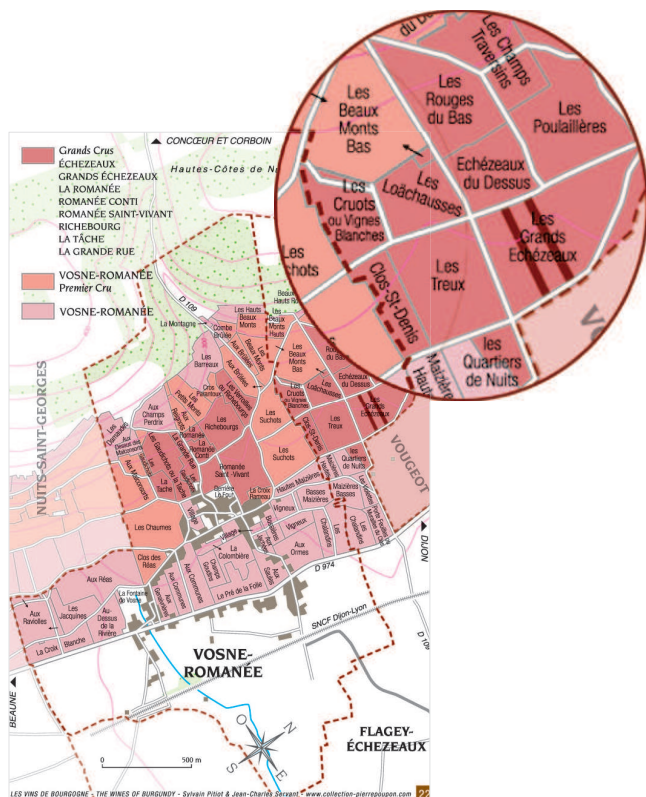
AOC Grand Cru

Elevage :

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

Sur la route des Grands Crus, la commune de Flagey-Echezeaux abrite une appellation exclusivement Grands crus dont notre parcelle des "Champs traversins". Son étymologie vient du terme "Chezeaux" désignant le groupement de hameaux des alentours.

Sur un sol très léger à une forte pente, notre parcelle est orientée à l'Est à une altitude de 300 mètres, lui assurant un bon ensoleillement.



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

Servir entre 16 et 17°C.

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