

Échezeaux Grand Cru 2022

Domaine des Perdrix

Fantastisk Grand Cru fra vidunderlige Domaine des Perdrix.

Druerne til dette Grand Cru mesterværk fra Domaines des Perdrixes kommer fra to forskellige markparceller. 80% ligger i climat'en *Echezeaux Du-Dessus* mens de resterende 20% i en climat ved navn *Quartiers de Nuits*.

Tanninerne er smukke og velintegrerede, og syren er levende og elektrisk. Det er en vin, der allerede nu præsenterer sig med fornem Grand Cru-kvalitet, men som i flasken har et enormt og enestående udviklingspotentiale foran sig.

For at sikre druernes integritet og kvalitet, høstes de ved håndkraft, hvorefter de gennemgår en grundig håndsortering, inden gæringen påbegyndes. Gæringen indledes med 4-6 dages koldmaceration, hvor man ved lave temperaturer lader mosten trække smagskomponenter ud af drueskallerne, inden den alkoholiske gæring og macerationen påbegyndes.

For at trække så meget farve og struktur ud af drueskallerne som muligt, anvendes der såkladt pigeages under den alkoholiske gæring. Det foregår ved, at man skubberne skallerne fra toppen af tanken, og ned imod bunden. For at sikre et tydeligt terroir-aftryk, anvendes der kun den naturligt fremkommende gær, som sidder på druerne, til at lave vinen.

Efter gæringen lagres vinen på 228 liters egetræsfade, hvoraf 80% er nye, i 18 måneder.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Wine Spectator
93 point
Allan Meadows - Burghound
91-94 point