



Echezeaux du Dessus Grand Cru 2022

Domaine des Perdrix

Kæmpestor og flot Grand Cru fra Domaine des Perdrix.

Les Echezeaux er en af Côte de Nuits mest berømte Grand Cru marker. Den grænser op til Clos Vougeot og blot et stenkast derfra finder man Romanée-Conti. Echezeaux du Dessus er en navngiven parcel i Echezeaux-marken, som grænser op til de 2 andre velkendte parceller *Champs Traversins* og *Poulaillères* som begge ejes af den legendariske vinproducent *Domaine de la Romanée-Conti*.

I marken høstes druerne ved håndkraft og med stor omhyggelighed, inden de på sorteringsbordet igen håndsorteres, så kun de bedste druer anvendes til vinproduktionen.

Vinens høje kaliber kommer til udtryk i den komplekse næse, hvor både røde bær ala hindbær, skovjordsbær, ribs og tranebær byder sig til, med modspild fra krydrede noter af peber, nelliker og et strejf af mentol.

Man bruger 60% helklaser til vinificeringen, for at sikre struktur og rygrad i vinen, og forud for gæringen lader man druemosten gennemgå 4-6 dages koldmaceration. Det tillader mosten at 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 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. Free-run mosten og press-mosten lagres hver for sig. Free-run mosten er lys og saftig, mens press-mosten er mørk og astringent. De lagres i 18 måneder på i 228 liters egetræsfade (hvoraf 80% er nye), og til sidst blander man de to typer vin, for at skabe en cuvée i perfekt balance i mellem det lyse og elegante, og det mørke og strukturerede.

Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Pinot Noir

Decanter
94 point