



ECHEZEAUX

GRAND CRU

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Cépage : Pinot Noir

Surface : 22 ares

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 70 ans

Taille : Guyot

Sur le village de Flagey-Échezeaux, le climat « *En Orveaux* » se niche en bas de la Combe d'Orveaux. Entre ses vallons coule un petit ruisseau, qui lors de pluies intenses peut grossir et inonder les terres avoisinantes. « Orveau » ou « Orvau » en bourguignon notifie « inondation ».

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot



ÉCHEZEUX

GRAND CRU

VIN BIOLOGIQUE

JEAN-PIERRE GUYON

Une robe scintillante d'un rouge corsé introduit un nez délicat de fraise des bois, de rose et d'épices à la fraîcheur mentholée. De l'élégance et du raffinement pour ce magnifique Échezeaux. L'attaque est franche et précise, le déroulé en bouche est salivant, séveux et racé. Ses tonalités fleuries, fruitées et épicées se distillent tout au long du palais. Un vin de taffetas comme dirait Rabelais. Une pépite à savourer !

Un régal avec une entrecôte grillée et ses pommes rôties au thym, un sauté de biche à la gelée de groseille ou des fromages fins type Brillat-Savarin.

À consommer entre 14°C à 15°C

Laissez-le se patiner 6 à 7 ans avant de songer à le déguster. Pour les patients, à déguster dans les 15 à 20 ans ou plus selon les millésimes.