



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Echezeaux Grand Cru



CÉPAGE: 100% Pinot Noir

SOLS : Ce grand cru est produit entre Flagey-Echezeaux et Vosne-Romanée. A l'embouchure de la Combe d'Orveau, nous vinifions une parcelle de 0,30 hectare (\approx 0,75 acre), dans un espace bien aéré qui préserve la finesse. Les vignes de 60 ans poussent sur un sol argilo-calcaire, avec des graviers et de l'argile sur un substrat calcaire dur.

VINIFICATION : Selon le millésime, nous utilisons 50% de fermentation en grappes entières, et l'élevage dure environ 18 mois en barriques (avec 20% de barriques neuves).

DEGUSTATION : Cet Echezeaux Grand Cru a de la structure et de la profondeur. C'est la qualité des tanins qui structure ce vin, avec une texture superbement ferme et précise. Vous apprécierez une expression aromatique sobre mais complexe, avec des notes de fumée et de lichen, de fruits noirs, d'épices douces. La finale minérale et onctueuse est extrêmement persistante.

Il se mariera parfaitement avec un canard rôti en sauce aigre-douce, ou une purée de potiron au pain d'épices, accompagnée de quelques châtaignes, un tournedos de bœuf, ou un poulet rôti aux girolles.

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

SOIL: This Grand Cru wine is produced between Flagey-Echezeaux and Vosne-Romanée. At the mouth of the Combe d'Orveau, we vinify a 0.30 hectare plot (\approx 0.75 acre), in a well-ventilated area that preserves finesse. The 60-year-old vines grow in a clay-limestone soil, with gravel and clay on a hard limestone substrate.

VINIFICATION: Depending on the vintage, we use 50% whole-bunch fermentation, and ageing lasts about 18 months in barrels (with 20% of new barrels).

DEGUSTATION: This Echezeaux Grand Cru has structure and depth. It is the quality of the tannins that structure this wine, with a superbly firm and precise texture. You will appreciate a restrained but complex aromatic expression, with hints of smoke and lichen, with black fruits, and sweet spices. The smooth mineral finish is extremely persistent.

It will pair perfectly with roast duck in sweet and sour sauce, or pumpkin puree with gingerbread, accompanied by a few chestnuts, beef tournedos, or roast chicken with chanterelle mushrooms.