Domaine

HOFFMANN-JAYER

Echezeaux Grand Cru

"Echezeaux du dessus"



RUB_VIGNOBLE

vignoble : La parcelle est située dans la partie basse des Echézeaux, à la limite supérieure des Grands Echézeaux.

commune : Flagey-Echezeaux

superficie : 0,53 ha

altitude : 230 m

exposition : Est

sol : Argilo-calcaire constitué de limons rouges et de cailloutis calcaires

encepagement : Pinot Noir âge moyen de 55 ans - taille Guyot

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique non certifiée

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés. Selon les années de 0 à 40% de vendange entière est mise en cuve. Les vins sont refroidis légèrement. La cuvaison dure entre 20 et 25 jours. Après décuvage, pressage et débourbage, le vin est entonné pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer un temps d'élevage de 24 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage. Maximum 30% de tonneaux neufs.

elevage : 30% en fûts neufs maximum.

production : 2 000 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Rubis sombre et dense

aromatique : Le fruit noir est dominé par des notes de violette et de pivoine. Il reste en retrait les premières minutes, mais l'oxygénation fait remonter des épices douces et une spirale aromatique charnue et complexe.

bouche : Attaque franche et musclée, très joli gras en milieu de bouche, aromatique soutenue en rétro-olfaction. Bonne fibre jusqu'en finale.

RUB_SERVICE

temperature : 15-16°C

aeration : Servir 10-15 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne.

garde : 20 ans +

accords : Privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges à longue cuisson (braisées, rôties), les gibiers à plume si le vins est à maturité. Accompagner à merveille aussi les poissons gras en sauce (lamproie, anguille).