



Domaine
Georges MUGNERET-GIBOURG



ECHEZEAUX

Grand Cru



2014

Complexité et Élégance pour ce vin racé.

Caractéristiques

Le vin offre une belle couleur d'un rouge profond. Le nez, très élégant, exprime framboise, cerise bien mûre et épices. La bouche est fraîche, tout en dentelle, et très élégante. Excellent potentiel de garde.

Terroir

Deux parcelles : Les Rouges du Bas et les Quartiers de Nuits.
Sols profonds, composés de cailloutis et de limons.

Origine

Echezeaux : dérivé du mot latin "Bâtisses", ce qui révélerait la présence de ruines gallo-romaine. Acquisition en 1930 par Jeanne et André Mugneret des Quartiers de Nuits et en 1934 des Rouges du Bas.

Garde

De 5 à 20 ans. Il est des trois grands crus celui qui s'appréciera le plus vite. Le bon accord : filet de boeuf en croûte de champignons, confit de canard, omelette à la truffe.