

ECHÉZEAUX 2010



El gran viñedo de Echézeaux comprende unas 30 hectáreas, situadas en el corazón de la Borgoña, entre la Vosné-Romanée y Vougeot, a solo 600 m. del mítico viñedo de la Romanée Conti, y con condiciones geológicas muy parecidas. Echézeaux se encuentra en realidad en el municipio de Flagey, aunque enológicoamente se considera parte de la prestigiosa Vosne Romanée formando, parte de los siete grandes crus de esta fina franja de Côte de Nuits (Romanée-conti, Richebourg, La Tâche, Romanée-St-Vivant, Romanée, Grands-Échézeaux y Echézeaux).

Algunos de los productores más afamados de Borgoña poseen propiedades en este lugar y producen grandes vinos, finos y delicados, que según muchos expertos representan la mejor relación calidad precio de toda la zona.

En el caso de Louis Latour, el Echézeaux es un Grand Cru que ejemplifica el perfecto vino clásico de Borgoña, combinando el poder con la elegancia. De gran cuerpo, oscuro y nariz muy generosa a moras, su paladar acostumbra a ser aterciopelado y afrutado.

Añada:	2010
Productor:	Louis Latour
Denominación:	A.C. Echézeaux
Origen:	Francia / Bourgogne / Côte de Nuits
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	14 °
Presentación:	75cl.
Varietades:	Pinot Noir 100%
Edad del viñedo:	40 años
Suelo:	Arcilla, piedra caliza y grava
Rendimiento por hectárea:	35 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Tradicional en cubas de acero inoxidable
Crianza:	10-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 100% nuevas de tostado medio
Temperatura de servicio:	16-17°C
Potencial de guarda:	10-15 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Cordero al horno, carnes de caza, quesos curados

ECHÉZEAUX 2010

NOTAS DE CATA

Con un intenso color de cereza negra, el Echézeaux Grand Cru 2010 tiene una nariz con notas de pimienta, madera y cacao. En boca es elegante, con aromas de regaliz y menta. El equilibrio entre taninos y acidez es excelente. El vino muestra una gran persistencia en boca.