



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



ECHEZEAX 2006

Grand Cru

Terroir

Située en Côte de Nuits, l'Appellation Echezeaux Grand Cru est plantée sur la commune de Flagey-Echezeaux, entre Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée. Plus précisément, elle surplombe le Clos Vougeot et est produite sur un peu moins de 38 Ha. Le sol y est brun sur une couche d'argile assez mince et à la texture meuble et aérée. Secteur qui peut se vanter de toujours produire des raisins d'un très bel état sanitaire, et ce grâce au petit courant d'air frais provenant de la combe d'Orveau, primordial pour ressuyer les pluies.

Cépage

100% PINOT NOIR

Mise en bouteille

Avril 2008

Commentaire de notre oenologue

La robe est rouge rubis assez soutenue avec des reflets grenat. Le nez est intense et très expressif sur des notes de fruits rouges tels que la myrtille, framboise et le cassis. Il dévoile ensuite des notes de raisins frais et un boisé épicé, toasté sur la cacahuète grillée. En bouche, l'attaque est onctueuse puis très vite, le vin exprime beaucoup de raffinement. C'est un vin bien encre dans son millésime puisqu'il se déguste déjà avec beaucoup de plaisir et de gourmandise. Les tanins ont une structure puissante et se mêlent parfaitement aux saveurs de réglisse et cacao. En finale, la persistance est chaleureuse et présente un bel équilibre entre la pureté du fruit, le côté légèrement acidulé et le délice des tanins. L'élevage a été réalisé en fût de chêne français dont 50% en fût neuf et aura duré 19 mois.

Conseil du sommelier

Ses magnifiques tanins sauront se marier sur une belle pièce de boeuf grillée, un gibier à plumes rôti, un Epoisses bien affiné, et des desserts au chocolat tels que le fondant ou une forêt noire.