

## Échezeaux Grand Cru 2019

**Produtor:** Domaine du Comte Liger-Belair

**Região:** Bourgogne

**País:** França

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2019

**Teor Alcoólico:** 14 Vol

**Corpo:** Médio

Échezeaux é um dos mais respeitados Grands Crus de Vosne-Romanée e onde Liger-Belair elabora um exemplar que é um poço de elegância, segundo Robert Parker. De fato, este é um dos tintos mais finos da denominação, com um nariz em camadas florais, frutadas e de ervas e um final de boca extraordinariamente longo.

### Domaine du Comte Liger-Belair

**UVAS:**

Pinot Noir (100%)

**VINHEDOS:**

Vinhedo próprio localizado na comuna de Flagey-Echézeaux (entre Vougeot e Vosne-Romanée) na Côte de Nuits. Viticultura seguindo os preceitos holísticos da biodinâmica com o mínimo de intervenções possível. Rendimentos limitados. Colheita manual e maturidade perfeita em pequena caixa para preservar a integridade dos cachos de uva. Triagem rigorosa na vinícola.

**VINIFICAÇÃO:**

Desengace total ou parcial dependendo da safra. Pré-fermentação a frio por uma semana. Fermentação com leveduras naturais e controle das temperaturas. Pigéage e remoagem são aplicados dependendo das análises da evolução da fermentação e da maceração. Prensagem delicada. Fermentação malolática completa.

**MATURAÇÃO:**

O vinho matura em três estilos de barricas provenientes de três florestas diferentes. Maturação de 10 até 18 meses dependendo da denominação e da safra.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Mais de 20 anos

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 14 a 16°C

**PRÊMIOS E NOTAS:**

Jasper Morris 96 PTS / 2019

Robert Parker 94-96 PTS / 2019

Antonio Galloni 95 PTS / 2019

