



DOMAINE
MONGEARD-MUGNERET

ECHEZEAUX GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE
DE L'APPELLATION
36ha 25a 83ca

SUPERFICIE
EN PRODUCTION
AU DOMAINE
1ha 72a 41ca

SOL
**Calcaire dur
avec forte teneur
en argile**

ALTITUDE
260 mètres

ENCÉPAGEMENT
100% Pinot Noir

ÂGE MOYEN
DE LA VIGNE
59 ans

VENDANGE
**Manuelle
exclusivement,
tri minutieux**

ÉGRAPPAGE
**En fonction de
la qualité
du millésime**

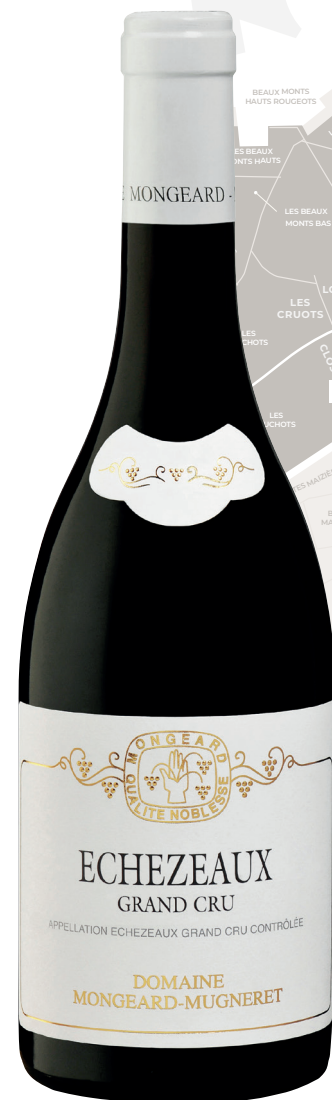
ÉLEVAGE
**60 à 80 % fûts
de chêne neufs**

Ce que le vin révèle

L'Echezeaux présente une robe rubis pur, vive et profonde, limpide dont les nuances varient souvent sur des teintes grenat, violet pourpre. Lorsqu'il est jeune, il est ouvert et présente des arômes fumés, boisés ou de torréfaction, de fruits rouges, cerise fraîche, de rose ou de violette ou encore d'épices. Il est parfait au bout de deux ou trois ans, puis se referme et réapparaît après cinq à dix ans. Sa grande complexité aromatique en fait un vin à la fois spontané et féminin, subtil et raffiné aux tanins fins et délicats et assez souples. Il exprime toute la complexité bourguignonne dans son élégance et sa rondeur, tout l'art du Pinot Noir sur un terroir prédestiné.

Ce que la terre confie

Située sur la commune de Flagey Echezeaux et logée à 260 mètres d'altitude, notre parcelle d'Echezeaux Grand Cru, s'étend sur 1ha 62a 10ca dans les "Echezeaux du Dessus" ; lieu-dit reconnu comme étant "Tête de Cuvée" par le classement de RODIER en 1920. Issu d'un remembrement entrepris par les moines de Cîteaux au Moyen-Age, ce Grand Cru couvre 36ha 25a 83ca. L'appellation Echézeaux représente le deuxième plus grand climat en superficie des Grands Crus de la Côte de Nuits, après Clos de Vougeot ; sa fédération de 11 lieux-dits est la plus nombreuse. Ce Grand Cru s'élève entre 230 à 300 mètres d'altitude selon les lieux-dits, allant jusqu'à 13 % de pente. Si la formation géologique du type "cône alluvial", observée sur une grande surface du Grand Cru, constitue un dénominateur physique du Grand Cru, à contrario les lieux-dits se distinguent individuellement de façon importante par leur physiographie : écarts d'altitudes et d'orientations. Les sols, profonds de 50 à 80cm, présentent une grande diversité : cailloutis, limons rouges, marnes jaunâtres, argilo-calcaire ; formant ainsi une palette de terroirs aux différentes couleurs et nuances.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : info@mongeard.com

International : domaine@mongeard.com

France - Particuliers & Cœnotourisme : contact@mongeard.com

WWW.MONGEARD.COM