

**Domaine**  
**CHRISTIAN CLERGET**  
**ÉCHÉZEAUX GRAND CRU**



(tinto)

**Calificación** GRAND CRU

**Región** La Côte de Nuits

**Varietal** Pinot Noir

**Origen**

1,09 Ha. de Échezeaux Grand Cru, posee la propiedad Ch. Clerget. Situada en el valle de Orveau. Una estupenda parcela, de un solo propietario, y plantada sobre suelo arcillo-calcáreo, pedregoso y bien drenado.

**Vinificación**

Vendimias exclusivamente manuales y con selección en el viñedo. El transporte de las uvas se hace en cajas de 30 kg que evitan el aplastamiento. Una vez en sala de cubas, una segunda selección de las uvas se hace una vez vaciadas las cajas, en una mesa inox para este uso. Desraspadas y puestas en cubas. Fermentación a temperatura controlada (máx. 32° C) y refrescado de las cubas para evitar un inicio de fermentación demasiado rápido. Remontado inmediato para unificar el contenido. A mitad fermentación, los remontados pueden dar paso a 1 bazuqueo no mecánico por día hasta el vaciado y paso al prensado. Puesta en cubas de 3 a 4 días para separar las lías más grandes, embotado en barricas de roble, por gravedad, sin utilización de bombas. Un solo trasiego a fuelle de mano interviene al final de la fermentación maloláctica. Tras una crianza de 18 meses se procede al assemblage de las barricas (50% nuevas) de una misma apelación por trasiego y assemblage en una cuba de la misma apelación. El embotellado se realiza en nuestra propiedad, sin clarificado ni filtrado previos.

**Degustación**

De bella capa rojo rubí, con reflejos púrpura violáceos, bastante oscura. Con notas a sotobosque, almizcle, leña fresca. Los taninos son suaves. Un gran vino, carnoso y equilibrado.

**Maridaje**

La estructura y potencia de este vino impone crear acordes de maridaje en el mismo registro: caza, carnes rojas en guisos de vino o grill. Con quesos de leche entera y muy afinados.

**Temperatura de servicio:** De 15° a 17° C

**Tiempo de conservación:** De 8 a 20 años



**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)