

## GRAND CRU —

*Echézeaux*

Cet Echezeaux 2022, tout en retenue et sur sa garde, se dévoile avec le temps, telle une fleur s'épanouissant, pétale après pétale...

Sa robe de couleur framboise assez intense, tirant vers le violine, et dotée d'un joli éclat avec de fines larmes colorées, reflète la jeunesse et laisse présager de la très belle facture de ce vin.

De prime abord, cette cuvée se découvre discrètement par des notes boisées délicatement grillées et sur le moka. Puis s'expriment des arômes de fruits rouges bien mûrs, telles la cerise, la griotte ainsi que la prune d'Ente, se mariant à merveille avec de chaudes effluves d'épices et de cannelle. Après quelques minutes, cet Echezeaux 2022 gagne en complexité en révélant de sublimes fragrances florales de rose ancienne et de pivoine, soulignées par un soupçon de minéralité aux notes graphites, ainsi que de sous-bois.

Ce vin est enveloppant de rondeur au palais. Assez volumineux et concentré, sa fine structure se distingue par des tanins au soyeux et à la patine sans pareils. Sa dégustation est marquée par beaucoup de délicatesse aussi bien au nez qu'en bouche, avec une finale fraîche au fruité des plus gourmands. N'allez pas croire que cet Echezeaux 2022 ne tiendra pas longtemps la route, c'est la force tranquille qui exprimera vraiment sa complexité et sa personnalité d'ici 10 à 15 ans.

35 %	FRUITÉ
20 %	FLORAL
25 %	ÉPICÉ
5 %	VÉGÉTAL SOUS-BOIS
5 %	MINÉRAL
10 %	BOISÉ

