

AUXEY-DURESSES

Le village d'Auxey-Duresses es situé dans la région de la Côte de Beaune juste au sud de la ville de Beaune elle-même.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont triés manuellement puis pressés. La fermentation alcoolique se fait dans des cuves en inox. Un élevage de 11 mois dans des fûts de chêne français dont 20% neuf, aucun bâtonnage.

DÉGUSTATION

ROBE	Robe paille claire.
NEZ	Arômes d'amandes fraîches et de pomme reinette ou bien encore des notes minérales comme la pierre à fusil.
BOUCHE	Vif dans sa jeunesse, ce vin saura développer avec le temps sa matière et son gras avec une bonne persistance aromatique.
ACCORDS	Viandes blanches, veau en sauce, poissons grillés ou bien risotto au poulet.
TEMPERATURE	12°C/14°C
GARDE	Entre 2 à 5 ans

