

Auxey-Duresses 1^{er} Cru « Les Duresses »



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions principalement à l'aide de remontage afin de ne pas extraire trop d'amertume. Les raisins sont généralement entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 30% de fûts neufs.

TERROIR

Situé sur la montagne du Bourdon dans le prolongement de Volnay, sur des sols très caillouteux, exposé à l'Est, ce terroir bénéficie d'un bon ensoleillement ainsi que d'une bonne exposition au vent permettant au raisin de mûrir dans les meilleures conditions. Provenant de très vieilles vignes, les rendements ici ne dépassent pas 20hL/Ha.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillant. Nez expressif de petits fruits rouges, délicatement soutenu par une note boisée. Attaque franche, belle acidité en bouche. Tanins présents en final mais non agressif. Belle longueur pour ce vin de sommelier au profil typiquement bourguignon.

ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées, saveurs asiatiques.

