

AUXEY-DURESSES 1^{er} Cru « Les DuresSES »

Les vignes sont dans un sol très rocheux avec une exposition plein est sur la montagne du Bourdon, sur la continuation de Volnay, cette parcelle bénéficie de beaucoup de soleil et d'une bonne exposition au vent qui permet aux raisins de bien grandir.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés et triés à la main. Ils sont entièrement éraflés. Les vins sont vieillis de 16 à 18 mois en fûts de chêne français dont 30% de fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe brillante sur le rubis
NEZ	Expressif au nez, il révèle des notes de baies rouges légèrement souligné par le boisé.
BOUCHE	Un vin franc avec une agréable acidité sur le palais. Une touche de tannin sur la fin sans être agressif.
ACCORDS	Les viandes grillées, les saveurs asiatiques
TEMPERATURE	15°C
GARDE	6 à 8 ans.

