

Auxey-Duresses Rouge

Sol

Calcaires marneux, riches en cailloutis

Situation

Auxey-Duresses est situé au seuil d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce dans les Hautes Côtes sur la route de La Rochepot et d'Autun. Auxey-Duresses (prononcez Aussey) avec ses hameaux de Petit-Auxey et de Melin, est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine.

Exposition au soleil

Exposé Est et Sud-Est

Cépage

Pinot Noir

Vinification

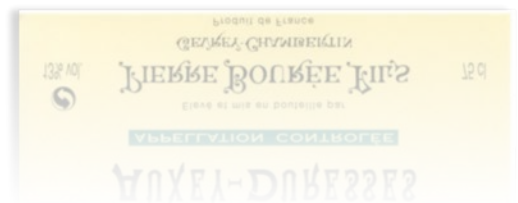
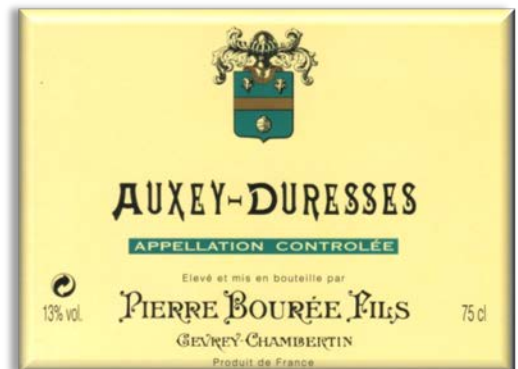
Sans égrappage.
Fermentation sans levurage d'une durée de 20 jours.

Elevage

17 mois en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs.
Un soutirage 10 mois après entonnage pour séparer le vin clair du dépôt.
Ce vin a été filtré.

Dégustation et accompagnement

Tannique mesurée et veloutée, l'Auxey-Duresses est le partenaire idéal des chairs fines et des viandes blanches.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.
