

Auxey-Duresses Blanc

Sol

Calcaires marneux, riches en cailloutis, peu de terre, au-dessus d'un sous-sol de lave.

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

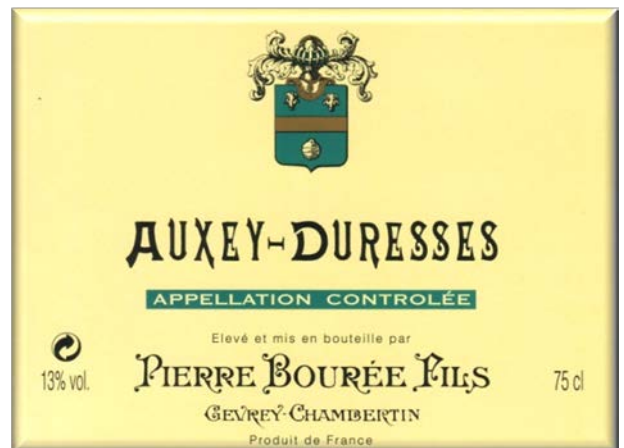
Exposé Est et Nord-Est

Cépage

Chardonnay

Vinification

Vendanges manuelles. Tri sévère.
Pressoir pneumatique. Fermentation en fût de chêne.



Elevage

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

Dégustation et accompagnement.

Bien constitué, moelleux et étonnement parfumé, très élégant dans son jeune âge ; coloration verte, sans reflet or, d'une conservation de 5 à 7 ans. L'Auxey-Duresses est le partenaire idéal des poissons tel que la sole meunière et le brochet.

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