

AUXEY-DURESSES **BLANC 2012**

REGION : Bourgogne

APPELLATION : AOC Auxey-Duresses

LIEU DE PRODUCTION : Commune d'Auxey-Duresses

LIEU-DIT : « Les Nampoillon »

SURFACE TOTALE : 17,12a

EXPOSITION : SUD

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Chardonnay

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot

ANNEE DE PLANTATION : 1940 jusqu'à 2000

Vendange manuelle

Elevage en fûts de chêne pendant 10 mois (10% de fûts neufs).

Voisin de Meursault, on retrouve dans ce vin blanc le gras et la générosité de la côte des Grands Blancs. Bouquet délicat et floral, subtilité en bouche, équilibre, joli boisé et belle acidité.

Demandera 2 ou 3 ans de garde et accompagnera un poisson ou une viande blanche.

Température de consommation : 15/16°C.