

AUXEY-DURESSES 2010

REGION : Bourgogne

APPELLATION : AOC Auxey-Duresses

LIEU-DIT : « Les Grandes Vignes »

LIEU DE PRODUCTION : Commune d'Auxey-Duresses

SURFACE TOTALE : 51a65

EXPOSITION : NORD/NORD OUEST

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

CEPAGE : Pinot Noir

MODE DE TAILLE : taille courte en Guyot mêlée à la taille Cordon de Royat

ANNEE DE PLANTATION : 1980

Vendange manuelle

Foulage et éraflage systématique de la vendange.

Macération à froid pendant 4 à 5 jours puis fermentation alcoolique maintenue à 30°C pendant 15 jours, entonnage par gravité et élevage en fûts de chêne d'origine française pendant 12 mois. Proportion de 20% de fûts neufs.

Finesse et caractère définissent ce vin. Des tannins fins viennent relever la texture soyeuse de l'Auxey, qui, malgré son exposition NORD connaît un climat chaud qui lui donne cette suavité.

On saura l'apprécier après 4 ans de garde, mais son potentiel le portera jusqu'à la décennie avec aisance.

A consommer sur des viandes rouges voire quelques gibiers à plumes.

Température de consommation : 17/18°C.