

Auxey-Duresses

2018

PARCELLE
Auxey-Duresses

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
05/09/2018

SURFACE
0.25 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
09/12/2019

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 8 ans

VINIFICATION

Cette parcelle est située sur le Climat des Ecussaux également. Tout comme pour notre Volnay, les rangs commencent dans le bas de la parcelle en appellation Village sur 60 mètres et se terminent en 1er Cru.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée. La fermentation spontanée démarre alors et la cuvaison dure 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 12 mois (0% bois neuf). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est fruité et bien ouvert dominant sur la cerise. En bouche, une belle acidité est présente. En parallèle, les tanins sont fermes mais élégants. Le vin présente une belle tenue sur une finale épicée rappelant la muscade.