

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2015

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
02/09/2015

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
19/12/2016

SOL
Assise marno-calcaire

SULFITES (TOTAL
SO₂)
90 mg/L

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 7 ans

VINIFICATION

Les Ecussaux est un Climat sur Auxey-Duresses d'une superficie de 3,17 ha. L'origine du nom ne provient pas d'écus mais plutôt d'écluse. En effet, un cours d'eau, vraisemblablement plus important à l'époque, est présent dans le bas de la parcelle. Une pêcherie devait y avoir été installée.

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 10 mois (25% fûts neufs).



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune paille, avec des reflets argentés. Le nez présente des arômes de fruits blancs. En bouche, c'est la fraîcheur du vin qui se démarque. L'équilibre est bon avec une finale longue et patinée.