

# 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  
SO<sub>2</sub>)  
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.