

# Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux  
2014

PARCELLE  
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
16/09/2014

SURFACE  
0.41 Ha

EXPOSITION  
Est Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
01/03/2016

SOL  
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE  
GARDE  
5 à 15 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 tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. La fermentation spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (30% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

Robe moyennement intense sur le rubis et aux reflets grenat. Le nez est charmeur, sur les fruits rouge mais également torréfié. En bouche, l'équilibre est agréable avec une belle tension. Les tanins sont présents mais sans agressivité.