

Auxey-Duresses

2017

PARCELLE
Auxey-Duresses

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
09/09/2017

SURFACE
0.25 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
12/12/2018

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 s'ensuit une cuvaison de 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

La robe est profonde, rouge grenat avec des reflets violets. Le nez est sur les fruits avec des notes de réglisse et de violettes. En bouche, la structure est élégante et soyeuse. La finale longue est soutenue par une belle acidité et des tanins un peu plus affirmés.