

Auxey-Duresses

2019

PARCELLE
Auxey-Duresses

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
19/09/2019

SURFACE
0.25 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
07/01/2021

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 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). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Notes légèrement boisées et de fraises des bois. La bouche est vive et présente un beau volume. La finale est sur la fraîcheur et l'eucalyptus.