

Auxey-Duresses

2020

PARCELLE
Auxey-Duresses

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
01/09/2020

SURFACE
0.25 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
13/01/2022

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 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

Nez au bouquet frais et fin, la bouche est croquante, acidulée avec des notes de fraises, de beaux tanins et une belle finale. Généreux dans le style.