

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2013

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
05/10/2013

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
28/01/2015

SOL
Assise marno-calcaire

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 (0% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets vert/argent. Le nez présente des arômes d'agrumes mêlés à une pointe de miel. La bouche est sur la tension avec une finale franche.