

# Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux  
2021

PARCELLE  
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE  
Chardonnay

VENDANGES  
29/09/2021

SURFACE  
0.31 Ha

EXPOSITION  
Est Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
12/12/2022

SOL  
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE  
GARDE  
5 à 10 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 12 mois (25% fûts neufs) suivi de 4 à 6 mois en cuves.



## NOTES DE DEGUSTATION

Dans un style assez riche pour un Auxey-Duresses surtout pour le millésime, le nez évoque la pomme mûre, le coing et la poire. La texture est impressionnante de densité et d'extraction avec une belle acidité pour l'équilibrer.