

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2015

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
08/09/2015

SURFACE
0.41 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
17/03/2017

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 15 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 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 ensuite. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (30% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Au visuel, nous sommes sur un rouge rubis moyennement soutenu. Le nez est assez fruité et rappelle la fraise. Des notes caramélisées sont présentes. En bouche, la finesse et l'élégance se démarquent, les tanins sont présents mais soyeux. La finale se fait sur des notes empyreumatiques.