

# Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux  
2016

PARCELLE  
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE  
Pinot Noir

VENDANGES  
27/09/2016

SURFACE  
0.41 Ha

EXPOSITION  
Est Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
08/01/2018

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 durant 14 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge et légèrement trouble. Le nez possède une pointe éthéré qui évolue ensuite vers des notes de fruits rouges, framboise et fruits des bois. La bouche est acidulée tendant vers le berlingot, la texture est typique de cette cuvée, plutôt orientée vers une légère rusticité avec un style buissonnier.