

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2017

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
09/09/2017

SURFACE
0.41 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
20/02/2019

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 (25% fûts neufs). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est de couleur cerise avec une belle intensité. Le nez est assez complexe, riche avec des nuances boisées et caramélisées. La bouche est pleine, puissante, aux accents épicés avec une très belle présence.