

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2018

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
05/09/2018

SURFACE
0.41 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
10/02/2020

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 12 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. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 15 mois (20% fûts neufs). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le vin présente un nez sur la prune et les notes florales. La bouche est aérienne, assez fine. La finale est puissante et demandera un peu de temps pour s'affiner.