

# Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux  
2014

PARCELLE  
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE  
Chardonnay

SURFACE  
0.31 Ha

EXPOSITION  
Est Sud-Est

SOL  
Assise marno-calcaire



## NOTES DE DEGUSTATION

Le vin possède une robe de couleur paille, assez clair. Le nez développe des parfums de fruits blancs accompagné d'une touche brioché. En bouche, c'est un bon équilibre entre richesse et fraîcheur qui se présente.

## 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 10 mois (33% fûts neufs).