

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux

2014

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
16/09/2014

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
07/12/2015

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 7 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 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).



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.