

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2017

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
09/09/2017

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
11/12/2018

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 12 mois (17% fûts neufs).



NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin possède une belle robe jaune dorée. Le nez est sur les fruits jaunes avec des notes grillées. La bouche est très fine, mûre et ronde. Le vin est très soyeux et élégant sur un très bel équilibre.