

# Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux  
2018

PARCELLE  
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE  
Chardonnay

SURFACE  
0.31 Ha

EXPOSITION  
Est Sud-Est

SOL  
Assise marno-calcaire

VENDANGES  
04/09/2018

MISE EN  
BOUTEILLE  
09/12/2019

POTENTIEL DE  
GARDE  
5 à 7 ans



## NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est délicat, sur des notes d'agrumes, de fruits blancs et de litchi. La bouche est agréable, riche et équilibrée. La finale est longue.

## 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 (15% fûts neufs).