

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2018

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
04/09/2018

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
09/12/2019

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 (15% fûts neufs).



NOTES DE DEGUSTATION

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.