

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2019

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

SOL
Assise marno-calcaire



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est racé et présente des notes boisées et minérales élégantes avec un pointe beurrée. La bouche est présente, ronde et minérale avec des nuances d'agrumes. La finale se démarque par une belle persistance.

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 (20% fûts neufs).