

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2022

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Auxey-Duresses 1er Cru	Chardonnay	04/09/2022
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.31 Ha	Est Sud-Est	15/01/2024

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE GARDE
5-10 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Citron jaune clair, le nez est fruité, vif et typique de l'appellation. En bouche, le vin montre une certaine complexité et profondeur avec un bon équilibre entre minéralité et richesse. JM 90-92

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 (25% fûts neufs) suivis de 4 à 6 mois en cuves.