

Auxey-Duresses 1er Cru

Les Ecussaux
2023

PARCELLE
Auxey-Duresses 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
08/09/2023

SURFACE
0.31 Ha

EXPOSITION
Est Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
17/03/2025

SOL
Assise marno-calcaire

POTENTIEL DE
GARDE
10 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 (25% fûts neufs) suivi de 4 à 6 mois en cuves.



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.