

Auxey-Duresses

AOC Rouge

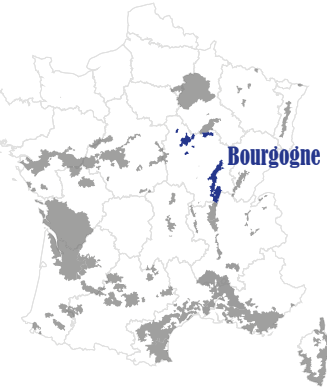
Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



Auxey-Duresses (prononcé Aussey), est situé au seuil d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce dans les Hautes Côtes sur la route de La Rochepot et d'Autun.

La surface en production de l'appellation 'Auxey Duresses' porte sur 91 ha en rouges (dont 27 ha en premier cru).



CEPAGES :

100% Pinot Noir.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100%. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique en fûts réalisée à 100%. Elevage en fûts.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : jolie robe rubis à reflets rosés, limpide et brillante.

Nez : ouvert, délicat, sur des notes de fruits frais (cerises et framboises).

Bouche : attaque souple, de la matière tout en finesse, vin structuré, équilibré par des tanins fins et la fraîcheur, les arômes de cerise et de framboise emplissent le palais, de la persistance sur une finale gourmande (zan). Vin à re-découvrir !



HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec des viandes blanches ou rouges grillées (filet mignon, tournedos), rôties ou en sauce, et un beau plateau de fromages !

A servir entre 15 et 16°C.



POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 8 ans et plus .

