



Voisin direct du prestigieux vignoble de Meursault, Auxey-Duresses est autant réputé pour ses blancs que pour ses rouges. Ce village qui remonte aux origines de la vigne en Bourgogne, synthétise à lui seul le cœur de la côte de Beaune, les portes des Hautes Côtes et les premiers contreforts du Morvan.

TERROIR

Le sol à dominante marno-calcaire se caractérise par une dominante de cailloux blancs propices à l'expression de la minéralité des chardonnays.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangées à la main en petites caisses de 20 kg, les grappes de cet Auxey sont pressées délicatement puis entonnées directement en fûts de chêne où la fermentation aura lieu. Dès lors, c'est dans le silence de nos caves qu'il sera élevé sur lies fines, sans aucune intervention, avec 30% de fûts neufs afin de ne pas perturber son caractère franc et sa tension. Il y reste pendant environ 14 mois.

DÉGUSTATION

La couleur jaune pâle cristalline augure de sa pureté mais c'est surtout au nez que ce vin révèle sa finesse et sa précision. En bouche, le dégustateur est séduit par la tension acide, la minéralité et les arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Parfait pour apporter du nerf à un plat un peu lourd, ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes blanches, les poissons en sauce ou tout simplement à l'apéritif.