

AUXEY-DURESSES



Nos parcelles sont situées sur les hauteurs entre Melin et Saint Romain, non à Auxey-Duresses même. D'où leur caractère assez cristallin, qui vient des terres argilo-calcaires.

Au nez, en général riche en petits fruits noirs et en arômes floraux. En bouche encore, d'un style fin et souple dès l'attaque, mesuré, charnu et très agréable.



- Cépages : 100 % Pinot Noir
- Élevage : Futs



• Jeune, l'appellation Auxey-Duresses peut montrer un peu d'astringence et peut être fermé au 1er nez, demande à s'ouvrir et à vieillir. Ses tanins s'adoucissent rapidement et sa texture devient veloutée sur des notes animales, de cuir et d'épices. Ce vin charmeur d'appellation Auxey-Duresses brille sur les jambons crus et la charcuterie, les pièces de veau et de porc rôties, les brochettes, le lapin, mais aussi les pâtes aux aromates ou les risottos à la volaille. Les poissons grillés se laissent aussi séduire.



- Température de service : 15-16°
- Temps de garde : 5-10 ans