

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Auxey-Duresses

Auxey-Duresses 2013

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le village d'Auxey-Duresses est situé au cœur de la Côte de Beaune et jouxte les villages de Monthelie et de Meursault.

Le Millésime 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants. Élevage en fûts de chêne pendant 11 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses et très frais de petits fruits rouges (fraise et framboise) sur des notes d'épices. Complexe. Texture élégante sur des tanins fins mais fermes. Boisé subtil. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.

