

En Bourgogne depuis 1750



Auxey-Duresses

Auxey-Duresses 2021

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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

Dégustation : Belle couleur rubis brillante. Notes florales sur des arômes gourmands de fruits rouges et de réglisse. Bien équilibré. Texture souple et des tannins bien intégrés. Belle longueur sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Viandes en sauce ou grillées, gibiers et certains fromages de la région (Citeaux, Epoisses, Langres).

