

En Bourgogne depuis 1750



Auxey-Duresses

Auxey-Duresses 2022

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 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Belle couleur rubis brillante. Notes florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges (fraise, groseille) et de réglisse. Bien équilibré. Texture souple et profonde sur 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).

