

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Auxey-Duresses

Auxey-Duresses 2012

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 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très frais. Élevage en fûts de chêne pendant 13 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances florales délicates (violette) sur des arômes très frais de groseille et 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.