

Auxey-Duresses

VIEILLES VIGNES ROUGE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune d'Auxey-Duresses sur le climat des « Clous ».

En exposition sud-est. Sur un sol pentu avec très peu de marnes en surface.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyotavec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en pièces de 228 Litres (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Les vins sont charpentés avec des notes de fruits noirs comme la cerise rouge ou la mûre. Un vin fin et frais aux tanins bien fondus où viennent se mêler des arômes légèrement toastés.

ACCORDS

Un grenadin de veau ou une volaille crémée, fromages aromatiques.

SERVICE

14°C