Auxey-Duresses Vieilles Vignes

Vin Blanc / Chardonnay

La vigne

Cette cuvée résulte de la récolte de deux parcelles de plus de 60 ans situées sur le versant est de la combe d'Auxey Duresses où le Chardonnay est dominant car l'exposition soleil levant lui convient particulièrement bien.

La finesse du sol marneux, les veines de calcaire magnésien et la présence de laves confèrent à cette cuvée une profondeur et une élégance qui annoncent le terroir de Meursault qui le prolonge.

Dégustation

Limpide et brillante, la robe présente une belle couleur or. Le nez dégage des notes beurrées et de noisette grillée avec une touche de vanille. La bouche, ample et généreuse, possède une bonne longueur et révèle toutes les caractéristiques du Chardonnay de façon friande. La légère vivacité de sa jeunesse va vite laisser la place à sa matière et sa complexité.

Service

Vous pouvez commencer à le consommer dès sa 2ème année de bouteilles pour profiter de ses arômes frais. Mais vous pouvez également prolonger sa garde jusqu'à 4 à 5 ans supplémentaires. Température de service : 10 à 12°C.

Accords mets-vins

A apprécier tout seul à l'apéritif ou bien avec des poissons en sauce -délicieux avec des quenelles de brochet ou noix de saint jacques-. Pour les amateurs, osez-le avec un bon fromage de chèvre ou un bleu.