

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Auxey-Duresses

Auxey-Duresses 2014



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 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des notes marquées de fruit rouge et une structure généreuse. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses et très frais de petits fruits rouges (groseille et framboise) sur des notes d'épices. Complexe. Texture élégante sur des tanins fins mais fermes. Boisé subtil. Fin de bouche fraîche et sur le fruit.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.