

AUXEY-DURESSSES BLANC 2018



COULEUR

Blanc



MILLÉSIME

2018



FORMAT

Bouteille, demi-bouteille, magnum, jéroboam (disponible dans les millésimes de 2012 à 2017), gargante (5l)



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique en fût, élevage de 12 mois en futs font 15% fut neuf puis 3 mois en cuve avant la mise en bouteille sans filtration. Pas de battonage.



PARCELLE

Ce vin est issu de la parcelle originelle du domaine. Une parcelle de 5ha d'un seul tenant, exposée plein sud, sur le hameau d'Auxey Duresses à Melin. Lieu-dit « *Les Hoz* » plantée pour partie en Pinot Noir et pour une autre partie en Chardonnay.

Les chardonnay ont été planté au début du siècle dernier, et ont aujourd'hui environ 90 ans. A cette époque, nous parlions encore de sélection massale. Après avoir utilisé des clones, j'ai décidé en 2017 de refaire une sélection massale pour les nouvelles plantations du domaine. La sélection se fait à partir de cette parcelle. Nous sommes aujourd'hui dans la dernière phase, à savoir la multiplication de nos des pieds.

Terroir très calcaire, sol blanc et terre profonde.