

# AUXEY-DURESSES ROUGE 2018



## COULEUR

Rouge



## MILLÉSIME

2018



## FORMAT

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



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges en caisse de 12 kg afin de préserver au mieux les raisins jusqu'à la cuve.

Fermentation Alcoolique en cuve béton, vinification d'une vingtaine de jours.

15% de vendange entière dans la jeune vigne, 0% dans la vieille vigne.

Élevage de 12 mois en futs, 15% futs neufs puis 1 mois en cuve avant mise en bouteille.



## 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 partie en Pinot Noir et partie en Chardonnay.

La moitié du Pinot Noir a été plantée dans les années 50, l'autre moitié en 2000. Les deux parcelles sont vinifiées et élevées séparément.