

AUXEY-DURESSES ROUGE 2020



COULEUR

Rouge



MILLÉSIME

2020



FORMAT

Bouteille, demi-bouteille, magnum, jéroboam (jéroboam disponible dans les millésimes de 2015 à 2020), 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.

40% de vendange entière.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

Élevage de 12 mois en fûts (pas de fûts neuf) puis 2 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.