

AUXEY-DURESSES ROUGE

« Les Hoz »

2023



COULEUR / COLOR

Rouge / Red



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille, jéroboam (jéroboam disponible dans les millésimes de 2016 à 2020), gargante (5l)

/ Bottle, jéroboam (available in vintages 2016 to 2020), gargante (5l)



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

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. 25% de vendange entière dans la jeune vigne.

Élevage de 12 mois en fûts (10 % de fût neuf) puis 2 mois en cuve avant mise en bouteille.

Pigeage exclusivement au pied pour plus de délicatesse.

/ Harvest in 12 kg crates to preserve the grapes as much as possible before the transfer to vat. Alcoholic fermentation in concrete vats, lasting about twenty days. 25% of whole clusters are retained for the young vineyard.

Aged for 12 months in barrels (new oak 10%), followed by 2 months in vat before bottling. Punch-downs exclusively by foot.



PARCELLE / PLOT

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.

/ This wine comes from the estate's original plot called "LES HOZ," a contiguous holding of 5 ha, facing south, in the hamlet of Auxey Duresses in Melin. The vineyard is planted to both Pinot Noir and Chardonnay.

Half of the Pinot Noir was planted in the 1950s, the other half in 2000. The two plots are vinified and aged separately.