

AUXEY-DURESSES BLANC

Cuvée « Patience n°16 »

2023



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille, magnum / Bottle, magnum



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

La cuvée patience est née en 2006 d'une envie de prendre le temps de faire grandir notre Auxey-Duresses les hoz et de le mettre à l'épreuve d'un vieillissement maîtrisé.

À force de patience, nous avons trouvé la méthode à travers laquelle ces raisins révèlent leurs plus belles notes tout en respectant le terroir de la parcelle née dans les années trente sur le hameau de Melin.

Ces quelques ares sont plantés en coteau dans une combe bénéficiant d'un climat frais et tout près d'un cours d'eau. Ils sont exposés plein sud et issus de sélection massale.

La cuvée est élevée pendant 27 mois, le temps nécessaire à son épanouissement : 24 mois en fûts de 350 litres puis 3 mois en cuve inox. 15% fut neuf.

/ The patience cuvée was born in 2006 from a desire to take the time to grow our Auxey-Duresses les hoz and put it to the test of controlled aging.

Through patience, we found the method through which these grapes reveal their most beautiful notes while respecting the terroir of the plot born in the 1930s in the hamlet of Melin.

These few acres are planted on a hillside in a valley benefiting from a cool climate and very close to a watercourse. They are facing south and come from mass selection.

The vintage is aged for 27 months, the time necessary for it to flourish: 24 months in 350 liter barrels then 3 months in stainless steel vats. 15% was new.



PARCELLE / PLOT

Ce vin est issu de notre parcelle « Les Hoz ».

/ This wine comes from our "LES HOZ" vineyard.

