



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

AUXEY-DURESSSES BLANC

2010

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Auxey-Duresses
- VILLAGE Auxey-Duresses
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Silice artificielle et argile de fond
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

C'est en 1924 que le village d'Auxey a accolé à son nom celui de son meilleur climat "Les Duresses" devenant ainsi Auxey-Duresses. Ce village admet de prestigieux voisins tels que Pommard et Volnay et alors que ces derniers produisent exclusivement des rouges, la commune d'Auxey-Duresses produit à la fois des rouges sur la montagne du Bourdon, dans le prolongement de Volnay, et des blancs sur les sols très fins de Montmélian. Les blancs d'Auxey-Duresses sont généralement friands et moelleux sans être pour autant lourds. Cependant ils ne représentent qu'un quart de l'aire de production et sont donc suffisamment rares pour ne pas rater une occasion de les déguster!

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune pale, l'Auxey-Duresses 2010 dévoile un nez frais de fruits blancs et d'amande accompagné d'un léger boisé fondu. La fin de bouche est franche et minérale. Dégusté en décembre 2011.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

