



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## AUXEY-DURESSSES BLANC

2018

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Auxey-Duresses

- APPELLATION 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 pâle aux reflets verts, notre Auxey-Duresses 2018 dévoile au nez des parfums d'amande fraîche et de vanille. Ample et rond en bouche avec des arômes de pâte d'amande et des notes briochées en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

