



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

AUXEY-DURESSSES ROUGE

2020

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Auxey-Duresses
- VILLAGE Auxey-Duresses
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Vendange manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 mois en fûts de 2 ans

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.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Auxey-Duresses 2020 présente une robe sombre aux reflets rubis. Son nez dévoile des notes de petits fruits rouges et de muscade. Sa bouche fraîche et aérienne aux arômes de mûre et de cerise présente une belle finale aux tanins marqués.
- POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans
- ACCORD METS/VINS Rôti de veau - volailles en sauce - camembert
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

