



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

AUXEY-DURESSES ROUGE

2021

- 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 D'une robe rubis et brillante, notre Auxey-Duresses 2021 dévoile un nez aux parfums de cerise et de sous-bois. Sa bouche ronde présente des notes de torréfaction accompagnées, à nouveau, d'arômes de cerise. Belle longueur.
- POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans
- ACCORD METS/VINS Rôti de veau - volailles en sauce - camembert
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

