

Auxey Duresses 1^{er} Cru Climat du Val



- **Le vigneron** : Famille Vaudoisey Creusefond
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: ...hl/ha
- **Age des vignes** : ... ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification & Elevage

- réception de la récolte égrappée partiellement ou totalement
- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soutirage en cuve



«Le nez est fruité, élégant et généreux. En bouche ce vin exprime des notes de framboise, de cerise et de prune associées à de fines notes de baies rouges fraîches ainsi qu'à de discrètes pointes de réglisse, de boisé toasté et de tabac. Les tannins sont fins, jeunes et légèrement secs. Présence d'une très discrète pointe de cacao et de café en rétro.....»



Tenue et conservation

Ce vin peut vieillir entre 7 et 10 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir entre 14 et 16 °C

Accompagne Rôtis, viandes grillées, lapin, camembert, brie

Récompenses :

- Magazine Vert de vin 16.50/20, 2015



XXXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »



Auxey Duresses 1^{er} Cru Climat du Val



- **The winegrower :** Famille Vaudoisey Creusefond
- **Annual production :**btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot noir
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** hl/ha
- **Age of the vine:** ... years
- **Harvest :** Manual

Grand Vin de Bourgogne

Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chancing and aging in barrels for 15 to 18 months
- regular wadding (= every 8 days)
- racking in tanks



"The nose is fruity, elegant and generous. In the mouth this wine expresses notes of raspberry, cherry and plum associated with fine notes of fresh red berries as well as discreet licorice tips, toasted woodland and tobacco. The tannins are fine, young and slightly dry. Presence of a very discrete tip of cocoa and coffee in retro »



Aging potential :

This wine can age between 7 and 10 years.

Culinary agreements:

To serve at 14-16° C
Good match with Roasts, Grilled Meat, Rabbit, Cheese

AWARDS :

- Magazine Vert de vin 16.50/20, 2015



XXXXXXXX

Winemaker comments ::

« »