

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Auxey-Duresses

### Auxey-Duresses 2018



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-calcaire

**Localisation** : Le village d'Auxey-Duresses est situé au cœur de la Côte de Beaune et jouxte les villages de Monthelie et de Meursault.

**Le Millésime 2018** : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle couleur rubis. Arômes de cerises et de framboises bien mûres sur des notes de réglisse et une pointe de vanille. Très belle combinaison sur le fruit. Tannins bien intégrés. Bonne persistance.

**Accords mets et vins** : Viandes en sauce ou grillées, gibiers et certains fromages de la région (Citeaux, Epoisses, Langres).