



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

AUXEY-DURESSES BLANC

2012

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Auxey-Duresses
- VILLAGE 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 Notre Auxey-Duresses blanc 2012 est d'une belle robe jaune pâle brillante. Le nez est floral et la bouche offre de délicieux arômes de fruits jaunes et d'amande fraîche accompagnés de notes de vanille et de brioche. De la rondeur et une belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Crustacés - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

Revue de Presse

Auxey-Duresses blanc 2012 - Guide Bettane & Desserave 2015 - 16/20

