



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

AUXEY-DURESSES ROUGE

2024

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Auxey-Duresses

- APPELLATION 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 La robe affiche un rubis profond. Le nez mêle cerise, réglisse et épices. La bouche se déploie avec ampleur et rondeur, soutenue par une note boisée. La finale prolonge agréablement la dégustation.
- POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans
- ACCORD METS/VINS Rôti de veau - volailles en sauce - camembert
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

