



### Aire de production

Nichées entre deux communes phares comme Volnay et Meursault, seulement 150 ha de vignes sont exploitées à Auxey-Duresses, ce qui a toujours empêché la visibilité de cette appellation. Il n'empêche qu'aujourd'hui, ce village offre un rapport qualité-prix parmi les plus intéressants de la Côte.

### Origine

Le vignoble d'Auxey-Duresses est orienté Sud et Sud-Est. Altitude comprise entre 260 et 360 mètres. L'appellation est scindée en deux parties : l'une dans le prolongement de Meursault et, de l'autre côté, Saint-Romain qui exprime une plus grande minéralité. Les sols sont calcaires avec une faible proportion d'argile.

### Cépage

100% Chardonnay

### Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement, triés puis pressés dans un pressoir pneumatique. Un léger débourageage est appliqué avant la fermentation qui se déroule en fût de chêne. Enfin, le vin est élevé en fût de chêne pour une durée de 10 mois.

### Notes de dégustation

**COULEUR** : Très limpide, or vert.  
**NEZ** : Arômes de pomme reinette, d'amande fraîche, de fleurs blanches et de noisette.  
**PALAIS** : On retrouve la pêche et l'abricot. Belle souplesse avec une acidité plutôt discrète.

### Accords mets et vins

Dans sa jeunesse, à déguster sur du poisson en papillote, des quenelles, des charcuteries fines. Après quelques années de garde, il sera parfait sur des poissons et volailles en sauces.

### Service

12 à 14°C

### Potentiel de garde

3 à 5 ans