

Auxey- Duresses 'Les Ruchottes'

Domaine
Gérard Boyer



Origine : France Bourgogne / Côte de Beaune .

Appellation : AOP Auxey-Duresses .

Millésime : 2020 /21

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

PRESENTATION :

Ce blanc Auxey Duresses' Les Ruchottes' est issu d'une petite production d'environ 3.000 bouteilles /an .

La parcelle du domaine (en appellation village) flirte avec les Meursault et se trouve sur le versant Est de la colline le Montmelian.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles et tri de la vendange.

La fermentation se fait directement dans les fûts de chêne (malolactique à 100%)

Après la fermentation les vins sont descendus en cave pour un élevage de 8 à 10 mois en fûts de chêne avec bâtonnage régulier (le bâtonnage consiste à remuer les lies fines du vin qui se déposent au fond des fûts afin de les remettre en suspension).

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Magnifique robe or pâle .

Nez : Le nez révèle des notes de vanille, de brioche et de fruits jaunes.

Bouche : C'est un vin rond en bouche qui exhale des arômes complexes de pêches jaunes et de touches beurrées sur une finale tout en minéralité.

Suggestions gourmandes :

A l'apéritif , un pavé de saumon sur son lit de poireaux, waterzooï de la mer, des joues de porc mijotées, sauce à la crème et à la moutarde de Dijon.

Coup de cœur : avec une cassolette d'écrevisses....

PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be

Belgium