



Auxey Duresses blanc

Auxey-Duresses

Auxey-Duresses est un village au centre de la côte de Beaune. Son vignoble est orienté sud et sud-est et l'altitude est comprise entre 260 et 360 m.



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

| | |
|------------------------|--|
| Robe | Robe jaune pâle, cristalline avec des reflets verts. |
| Nez | Son expression aromatique rappelle le vanille du à l'élevage en fûts de chêne avec des notes épicées, l'amande et les fruits (agrumes, pomme, raisin). |
| Bouche | C'est la jeunesse qui s'exprime avec une dominance de fruits, gras, boisé avec beaucoup de fraîcheur. |
| Garde | 3 à 5 ans. |
| Température de service | Entre 13 et 14°C. |

Accord Mets/Vins

Il a la prétention de réserver de bonnes surprises aux amateurs de poissons au four, de quenelles et de charcuteries surtout si vous les buvez jeunes mais plus vieux, il accompagnera les poissons et les volailles à la crème.