

MAISON A.GOICHOT

AUXEY-DURESSES

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 12-14°
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Auxey-Duresses est situé au seuil d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce dans les Hautes Côtes.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Auxey-Duresses attire l'oeil avec sa robe paille claire, il a des arômes d'amande fraîche et de pomme de reinette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales (pierre à fusil) s'ajoutent à son bouquet.
Au palais, il chardonne bien et de façon friande. Vif dans sa jeunesse, notre Auxey-Duresses développe ensuite sa matière et son gras, il a une bonne persistance aromatique.

Accord Mets et Vin

Friand et vif, son fruit reste toujours rond et persistant en finale. C'est pourquoi cet Auxey-Duresses plaît tant aux crevettes et poissons en sauce piquante, aux ratatouilles bien mijotées et aux gratins de fruits de mer. Pour les fromages il s'associera avec la famille des gruyères, les pâtes persillées et certain chèvres.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com