

MAISON A.GOICHOT

AUXEY DURESSES

Cépage : Pinot Noir
Température de service : 16-18°C
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 sur la route de La Rochepot et d'Autun. Cette appellation comporte 9 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Cet Auxey Duresses a une belle intensité avec une robe rouge rubis qui évolue vers des reflets tuilés avec l'âge. Au nez, le pinot noir s'exprime avec toutes ses subtilités, parfum de fruits rouges pour les vins jeunes et arômes de sous-bois accompagnés de notes poivrées. En bouche, des notes animales, de cuir et d'épices s'expriment.

Accord Mets et Vin

Notre Auxey-Duresses est le partenaire idéal des viandes en sauce, des gibiers et des fromages Bourguignons.

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