



APPELLATION : Auxey Duresses

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Pinot Noir

**ANNEES ET SURFACE DE PLANTATION/
YEAR OF VINE PLANTING AND PRODUCTION SURFACE AREA :**

- **Lieu Dit « Les Rondières »** : Plantée en 1972 : **46 ares 62**

**NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 3 400 Bouteilles**

SOLS/SOILS : Marne et calcaire/Marl and Limestone

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis mise en cuve.

Après quelques jours de macération à froid en cuve la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement. Nous utilisons les levures indigènes. Nous effectuons très peu de pigeages mais nous réalisons des remontages. Place ensuite au décuvage et au pressurage. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. L'élevage se fait en fûts (20% de fûts neufs) pendant 12 mois. Les vins sont ensuite soutirés puis assemblés en masse en cuve pour ensuite effectuer la mise en bouteille par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille. Tout est effectué par gravité.

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed. After few days of Cold prefermentation, the alcoholic fermentation is done traditionally. We use natural yeasts. No « pigeage », just some pumping over. Then, we do the devating and pressing. The malolactic fermentation is done in barrels. The ageing is done in barrels (20% of new oak) during 12 months then racked and blended in stainless steel tanks before bottling.

We use our own equipment. All is done by gravity

DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 16°C

Nez aux arômes de fruits rouges. La bouche est fruitée, équilibrée, gourmande, et offre une jolie suavité.

Ce vin s'accorde parfaitement de la charcuterie fine, des volailles et avec des plats en sauce (bœuf bourguignon) mais aussi avec des fromages (Délice de Pommard, brillat savarin...)

A boire idéalement dans les 3-5 ans.

Dry red wine to be served at a temperature of 16°C.

The nose reveals red fruits aromas. The mouth is fruity, juicy, well-balanced, gourmet and shows a sweetness and freshness.

You can serve it with charcuterie, poultry, meat in sauce (bœuf bourguignon) or with cheeses (Délices de Pommard, brillat-savarin...)

To drink ideally within 3-5 years