

AOP Auxey Duresses



- **The winegrower:** Alexandre Vaudoisey
- **Annual production :** 2000 btles
 - % Alc. : 13 %Vol
 - **Available in :** 75cl
- **Le vigneron :** Alexandre Vaudoisey
- **Production annuelle moyenne :** 2000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13%/vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir
- **Type of soil :** Clay, limestone and filtering grounds..
- **Yield:** 45hl/ha
- **Age of the vine:** 20 years
- **Harvest :** Hand Picking
- **Cépage(s) :** 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire et et sols filtrants
- **Rendement:** 45 hl/ha
- **Age des vignes :** 20 ans
- **Vendange :** Manuelle

Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chating and aging in barrels for 15 to 18 months
 - regular wadding (= every 8 days)
 - racking in tanks

Vinification & Elevage

- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soutirage en cuve

« Beautiful expression in the nose mixing red fruits, black fruits and notes of irises. Fresh and juicy mouth, full of fruit. The tannins are supple and silky..»

«Belle expression au nez mêlant fruits rouges, fruits noirs et notes d'iris. Bouche fraîche et juteuse, pleine de fruit. Les tannins sont souples et soyeux.»



Aging potential :
7-10 years

Tenue et conservation
7-10 ans

Culinary agreements:
To serve at 14-16° C
Good match with Roasts, Grilled Meat, Rabbit, Cheese

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir entre 14 et 16 °C
Accompagne Rôtis, viandes grillées, lapin, camembert, brie



Association de vignerons Patrimoine des Terroirs
Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs
Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com