

AOP Auxey Duresses 1^{er} Cru du Val



- **The winegrower:** Alexandre Vaudoisey
- **Annual production :** 1800 btles
 - % Alc. : 13 %Vol
 - **Available in :** 75cl
- **Le vigneron :** Alexandre Vaudoisey
- **Production annuelle moyenne :** 1800 btles
- **Degré Alcoolique :** 13%/vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir
- **Type of soil :** Clay, limestone and filtering grounds..
 - **Yield:** 45 hl/ha
 - **Age of the vine:** 50 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 :** 50,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

"The nose is fruity, elegant and generous. In the mouth this wine expresses notes of raspberry, cherry and plum associated with fine notes of fresh red berries as well as discreet licorice tips, toasted woodland and tobacco. The tannins are fine, young and slightly dry. Presence of a very discrete tip of cocoa and coffee in retro . »

«Le nez est fruité, élégant et généreux. En bouche ce vin exprime des notes de framboise, de cerise et de prune associées à de fines notes de baies rouges fraîches ainsi qu'à de discrètes pointes de réglisse, de boisé toasté et de tabac. Les tannins sont fins, jeunes et légèrement secs. Présence d'une très discrète pointe de cacao et de café en rétro.....»



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