

Auxey-Duresses

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Pinot noir
Appellation	Auxey-Duresse (AOC)
Producteur	Agnès Paquet
Pays	France
Région	Bourgogne
Millésime	2015
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Sol : calcaire; Superficie : 1,5 ha; Âge moyen de la vigne : la moitié de la parcelle est âgée de 13 ans, l'autre moitié d'environ 45 à 50 ans; Conduite du vignoble : travail du sol, suppression totale des désherbants chimiques, lutte raisonnée, limitation des rendements, diminution des risques de pourriture par un double ébourgeonnage, effeuillage du côté du soleil levant, suppression des entrecoeurs...

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont manuelles. Les raisins sont triés sur pied par les vendangeurs puis sur la benne équipée d'une table de tri. Ce vin est issu de deux parcelles plantées quasiment côte à côte : 50 % de la superficie provient d'une vigne âgée de 45 à 50 ans, 50 % d'une parcelle plantée en 2000. Les deux cuvées sont vinifiées et élevées séparément, puis assemblées pour la mise en bouteille.

Après 5 jours d'extraction naturelle par un maintien de la température à 12°, le travail se réduit principalement à des pigeages et un contrôle des températures pendant la fermentation alcoolique. L'élevage se fait en fûts pendant 12 mois, (dont 15 % de fûts neufs). S'ensuit une période de 3 mois en cuve. Ce vin n'a pas été filtré, un léger dépôt peut se former sur l'épaule de la bouteille.

Code produit

Québec : 11510292

