



AUXEY DURESSES BLANC " LES FOSSES " 2020 D. MOISSENET BONNARD

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : Chardonnay 100%

Note de dégustation :

Cet Auxey-Duresse à la robe jaune soutenue, exprime aux arômes boisés, grillés, accompagnés de notes florales et d'agrumes confits. La bouche est riche, ample et vineuse. Elle dévoile ses arômes de fruits secs et d'agrumes confits au fur et à mesure de la dégustation. La finale est minérale et possède une belle tension.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accordera avec une terrine de lotte, des saint jacques poêlées, une sole meunière, un feuilleté d'escargots, des cuisses de grenouille, une blanquette de veau.

Côté fromage, un morbier, une tomme de brebis ou un vieux comté le ^{eu}blimars

Commentaires du sommelier :

La parcelle dont est issue ce vin flirte avec les Meursault et se trouve sur le versant Est de la colline le Montmelian. « Les Fosses » en terme géologique signifie fracture du sol (effondrement), l'érosion des siècles millénaires les ont recouvertes. Il s'agit d'un tout petit vignoble (34 ares), donnant des vins ample en bouche avec une finale minérale et fraîche.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

