



**AUXEY DURESSES 2022 ROUGE 1ER
CRU " LES DURESSES " D.
MOISSENET BONNARD**

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



Note de dégustation :

Belle robe grenat profonde. Superbe nez complexe et raffiné. Le boisé s'intègre parfaitement aux notes de fruits rouges et de fruits à noyaux (cerise, prune, framboise). La bouche est charnue, intense et équilibrée. La finesse des tanins lui donne un caractère très délicat et charmeur.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanches et rosées (veau, coq, pigeon, canard) avec une sauce bien gouteuse. Fromages de Bourgogne (Langres, Epoisses)

Commentaires du sommelier :

Le climat « Les DuresSES » est l'un des 1ers crus les plus renommés d'Auxey-DuresSES. Ceci est notamment dû à au coteau très pentu, à l'exposition sud sud-est et un sol marno-calcaire, support idéal pour ces vignes de plus de cinquante ans. Le vin produit sur cette parcelle est profond, charnu et très élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

