



**AUXEY DURESSES 2023 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](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

