



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## AUXEY-DURESSES ROUGE

2023

- RÉGION Côte de Beaune
- APPELLATION Auxey-Duresses
- VILLAGE Auxey-Duresses
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 35 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 50 hl/ha
- VENDANGE Vendange manuelle

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 mois en fûts de 2 ans.

### *Description*

C'est en 1924 que le village d'Auxey a accolé à son nom celui de son meilleur climat "Les Duresses" devenant ainsi Auxey-Duresses. Ce village admet de prestigieux voisins tels que Pommard et Volnay et alors que ces derniers produisent exclusivement des rouges, la commune d'Auxey-Duresses produit à la fois des rouges sur la montagne du Bourdon, dans le prolongement de Volnay, et des blancs sur les sols très fins de Montmélian.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Auxey-Duresses 2023 présente une robe sombre aux reflets rubis. Le nez dévoile des notes de fruits rouges et de sous-bois. La bouche est ronde aux tanins soyeux, aux arômes de cerise et présente une belle persistance.
- POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans
- ACCORD METS/VINS Rôti de veau - volailles en sauce - camembert
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

