

AOP Auxey Duresses



- **The winegrower:** Alexandre Vaudoisey
 - **Annual production :** 3000 btles
 - % Alc. : 13,5 %/vol
 - Available in : 75cl
 - **Le vigneron :** Alexandre Vaudoisey
 - **Production annuelle moyenne :** 3000 btles
 - **Degré Alcoolique :** 13,5%/vol
 - **Disponible en :** 75cl
 - **Grape Variety(ies) :** 100 % Chardonnay
 - **Type of soil :** Clay, limestone and filtering grounds..
 - Yield: 48, hl/ha
 - **Age of the vine:** 30 years
 - Harvest : Hand Picking
 - **Cépage(s) :** 100 % Chardonnay
 - **Type de Sol:** Argilo-calcaire et et sols filtrants
 - **Rendement:** 48 hl/ha
 - **Age des vignes :** 30 ans
 - **Vendange :** Manuelle
- Vinification & Maturing**
- reception of the crop, not destemmed
 - pressing
 - settling in tank for 24 to 48 hours
 - endoning and aging in barrels for 12 months
 - racking in tanks
- Vinification & Elevage**
- réception de la récolte non égrappée
 - pressurage
 - débouillage en cuve pendant 24 à 48H
 - entonnage et élevage en fûts pendant 12 mois
 - soutirage en cuve

«il attire l'œil par une robe paille claire, cristalline, accordée à ses arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales (pierre à fusil) s'ajoutent à son bouquet. Au palais, il charbonne bien et de façon friande. Vif dans sa jeunesse, il développe ensuite sa matière et son gras. Bonne persistance aromatique....»

«il attire l'œil par une robe paille claire, cristalline, accordée à ses arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales (pierre à fusil) s'ajoutent à son bouquet. Au palais, il charbonne bien et de façon friande. Vif dans sa jeunesse, il développe ensuite sa matière et son gras. Bonne persistance aromatique....»



Aging potential :
4-7 years

Tenue et conservation
4-7 ans

Culinary agreements:
To serve at 14-16° C
Good match with fish, crustaceans and poultry, cheese, seafood

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir entre 14 et 16 °C
Accompagne Poisson, fruits de mer, viande blanche, comté, terrine



Association de vignerons Patrimoine des Terroirs
Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs
Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com