



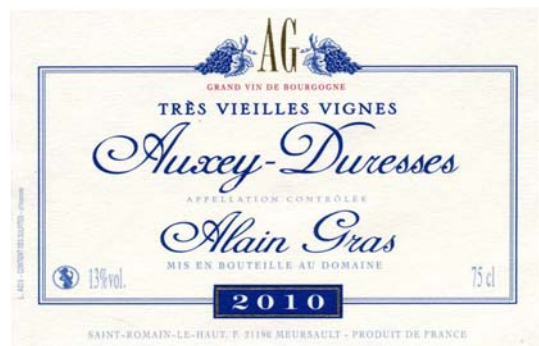
Auxey-Duresses « Les Crais »

Caractéristiques générales :

Cépage : Chardonnay
Production moyenne : 25 000 bouteilles par an.
Sol : argilo-calcaire.
Age moyen des vignes : 40 ans.

Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.
Travail du sol.
Vendange en vert.
Vendange manuelle.



Vinification :

Pressurage pneumatique, contrôle des températures.
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts.
Elevage en fûts dont 30% de neufs.
Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Dégustation :

Robe jaune pâle cristalline d'une belle brillance.
Nez dans des notes aromatiques de fleurs blanches, d'agrumes sur un fond boisé grillé.
En bouche, on a un équilibre gras/fraîcheur qui en fait un vin racé, fin, élégant.

Conservation et conseil de service :

On pourra apprécier la souplesse de ce vin dans sa jeunesse, ou bien après quelques années en cave (3 à 7 ans).

Gastronomie :

Il s'accordera parfaitement bien avec des poissons au four, quenelles, charcuteries, ou volailles à la crème en vieillissant.

DOMAINE ALAIN GRAS

SAINT-ROMAIN LE HAUT 21190 MEURSAULT
BOURGOGNE

TELEPHONE : +33 (0)380 212 783 - FAX : +33 (0)380 216 556

<http://www.domaine-alain-gras.com>

E-mail: contact@domaine-alain-gras.com

Pour nos disponibilités, nos tarifs et nos conditions générales de vente, veuillez contacter le domaine.