



Auxey-Duresses « Vieilles Vignes »

Caractéristiques générales :

Cépage : Pinot noir.
Production moyenne : 6000 bouteilles par an.
Sol : argilo-calcaire.
Age moyen des vignes : 100 ans.

Culture particulière de la vigne :

Traitement en lutte raisonnée.
Travail du sol.
Vendange en vert.
Vendange manuelle.
Tri sélectif des raisins.

Vinification :

Vendange 100 % égrappée.
12 à 15 jours de cuvaison.
Contrôle des températures.
Remontage et pigeage quotidien.
Pressurage pneumatique.
Elevage en fûts de chêne dont 20 % de neufs.
Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Dégustation :

Belle robe rubis tirant sur la couleur framboise.
Un nez caressant et de bonne intensité, faisant ressortir des notes boisées, de fruits mûrs avec des touches légèrement animales.
En bouche, on a un vin bien tendu par le gras de sa chair, sur une charpente de tannins fins.

Conservation et conseil de service :

Il peut se servir un peu frais mais pas chambré. Ouvrez-le une heure à l'avance pour laisser les arômes se développer.

Gastronomie :

Il sera parfait sur toutes les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, et les gibiers légers : caille, faisans, perdreaux. 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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

©2009 Domaine Alain Gras