Louis Latour

Auxey-Duresses Blanc 2021

Bourgogne, France

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. Les blancs d'Auxey-Duresses sont généralement friands et moelleux sans être pour autant lourds. Cependant ils ne représentent qu'un quart de l'aire de production et sont donc suffisamment rares pour ne pas rater une occasion de les déguster!

Vinification & Elevage

Fermentation: Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
Elevage: 8 à 10 mois en fûts de chêne, 10% neuf
Fûts: Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne

Dégustation

Auxey-Duresses Blanc présente une robe jaune pâle et brillante. Son nez offre des fragrances de vanille et d'agrumes. La sensation en bouche est fraîche et on retrouve des arômes d'agrumes, de pâte d'amande sur une finale minérale.

Accord Mets/Vins: Crustacés - charcuterie fine

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay