



AUXEY-DURESSES

2023

SOL : MARNES ET CALCAIRES

EXPOSITION : EST, SUD-EST

• CÉPAGE : PINOT NOIR

• ÉLEVAGE : 17 MOIS



TERROIR

Le village d'Auxey-Duresses est situé au cœur de la Côte de Beaune et jouxte les villages de Monthelie et de Meursault.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver doux, le printemps est marqué par des alternances de chaleur et de fraîcheur jusqu'en avril. En mai, les températures plus douces voire chaudes favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

VINIFICATION

Sélection rigoureuse des baies suivie d'un égrappage partiel (50-80%). Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours. Fermentation en cuve inox de petits volumes, avec des pigeages et remontages adaptés à chaque millésime afin d'extraire couleurs et arômes. Un pressurage doux par gravité assure une extraction délicate. Elevage sur lies fines en fût de chêne français (25% neufs, 1 à 6 ans d'âge, 228L).

DÉGUSTATION

Belle couleur rubis brillante. Notes florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges (fraise, groseille) et d'épices. Bien équilibré. Texture souple et profonde sur des tannins bien intégrés. Belle longueur en fin de bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes en sauce ou grillées, gibiers et certains fromages de la région (Citeaux, Epoisses, Langres).

WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE