



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



FICHE TECHNIQUE

AUXEY-DURESSES 1^{ER} CRU

Vin blanc sec, issu du climat « Premier Cru En Reugne », jeunes vignes de l'appellation d'Auxey-Duresses - En conversion Biologique.

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parcelle située en coteaux, exposée Sud, Sud-Est. La vigne repose sur un sol marno-calcaire très caillouteux. Elle se situe à une altitude de 300 mètres, au milieu des différents Premiers Crus d'Auxey-Duresses.

Vinification et élevage : Ce vin a été élaboré en fût de chêne français, élevé sur lies fines, pendant plus de 12 mois dans nos caves. Nous utilisons en moyenne 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation : Robe jaune-pâle et brillante. Nez d'une grande finesse sur les agrumes et les fleurs blanches. Une fois en bouche, le vin exprime tout le terroir avec beaucoup de volume et de rondeur .

Accords et service : A servir entre 12 et 13°C. Ce vin se mariera très bien avec des coquillages, un poisson gras, ou une viande blanche en sauce. Ce vin peut se conserver entre 8 et 12 ans dans une cave à température constante.

Bonne dégustation !