

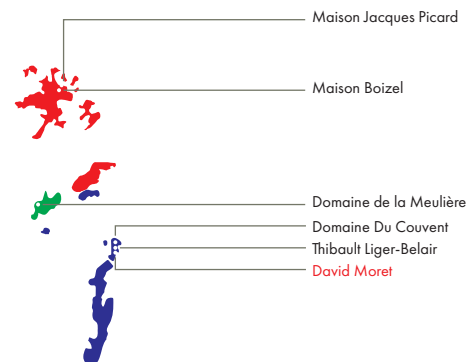


DAVID MORET



Auxey Duresses

2022



Regione

I vigneti di Auxey-Duresses sono situati su pendii di calcare e argilla tra i 200 e i 300 metri di altitudine, beneficiando di un'esposizione a sud che garantisce un'ottimale insolazione. Le viti, con un'età media di 40 anni, conferiscono profondità e intensità al vino. Questo terroir, situato appena a sud di Saint-Romain e vicino a Meursault, produce Chardonnay noti per la loro concentrazione, finezza e ottimo rapporto qualità-prezzo.



100% Chardonnay



750 ml



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



Affinamento

L'affinamento avviene in fudres, di cui il 20% è di legno nuovo.



Grado alcolico 13% vol



Al naso, si scoprono note di fiori bianchi, frutti bianchi e gialli (nettarina, albicocca, mela) e un piacevole sentore di legno. In bocca, è netto, dominato dai frutti gialli. Il finale è teso, lungo e fruttato. Si percepisce anche una nota di brioche. Si avverte una certa ampiezza e rotondità, con una vivacità spontanea e una buona acidità che gli permettono di invecchiare bene. Un vino generalmente invitante, morbido, senza essere pesante.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti a base di pesce come branzino al forno o salmone alla griglia, grazie alla sua freschezza e rotondità. Ideale anche con crostacei, come scampi e gamberi, o con risotti delicati ai frutti di mare. La sua nota di brioche tostato lo rende perfetto con carni bianche leggere, come pollo arrosto o vitello in salsa cremosa, e con formaggi a pasta molle come il Brie o il Camembert.



Distribuito in Italia da

