



# Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

## AUXEY DURESSSES 1<sup>ER</sup> CRU « LES DURESSSES »

« Les Duressses ». Ce nom vient du gaulois « Dorotia » ayant pour signification une barrière en bois mobile pour la fermeture des pâturages. Il y avait peut-être des troupeaux au pied de la montagne du Bourdon ? Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait son activité entre moulins et pressoirs.

C'est une vigne de coteaux dont la pente est rude avec un sol marno-calcaire caillouteux exposé sud-sud-est et d'une surface de 35 ares, plantée en 1970. Elle est cultivée, labourée de façon à aérer le sol et ainsi favoriser l'enracinement.

La récolte est entièrement manuelle. Elle est triée, éraflée, les baies arrivent entières dans la cuve.

La vinification dure 15 jours dont 2 jours pré-fermentaires. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs.

L'appellation « Les Duressses » est l'un des 1ers crus les plus renommés d'Auxey-Duressses.

Notre Auxey-Duressses a des notes florales : violette et rose, et minérales. Avec des arômes de kirsch, il se distingue par une trame tannique mesurée qui s'adoucit au fil du temps. Sa texture devient veloutée avec des notes épicées.

### Il accompagne vos plats :

*Une caille rôtie au sirop d'érable et genièvres, un bar de lignes aux algues, un diabolique de poulet et potimarron, un lapin en drapé violet et sa dentelle de légumes ou un travers de porc mariné et grillé.*

*Coté fromage, il conviendra à un brie mendiant façon SYSY, un dôme de Saligny, une tomme aux fleurs ou un saint-Félicien.*

*Côte dessert : une tarte aux framboises, un bérét basque, un cheesecake aux fruits rouges ou des prêles croustillantes au chocolat blanc.*

*Sa température idéale de service est de 16 °*

