



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

AUXEY-DURESSSES « L'ARGILLAS »

Cette parcelle est entrée dans le domaine en 2012. C'est une acquisition d'Emmanuelle-Sophie. Après une remise en état et un terrassement, elle a été replantée en 2013.

C'est un climat qui regarde le midi. La marne l'emporte sur le calcaire. Le départ de la parcelle est sur les grèzes litées pour finir sur une marne blanche.

Sa superficie est 14are.23ca très pentue et la partie supérieure est travaillée à la chenillette. La vigne est labourée de façon à favoriser l'enracinement. Sa vendange est manuelle, son pressurage est effectué en douceur grâce à l'utilisation d'un pressoir pneumatique qui nous permet de moduler les presses en fonction de la qualité du raisin.

Après un débourage, les mous partent en fermentation en cuve inox et sont entonnés en fûts de chêne (dont 30% de neuf) pour un élevage de 12 mois sur lie lorsque la densité est autour de 1020. Un bâtonnage est effectué tous les 15 jours pendant 5 mois.

Cet Auxey-Duresses a une robe or, aux reflets chatoyants. Ses arômes sont exotiques, sa minéralité est tendue sur le citron Yuzu. Sa finale est longue et fraîche.

Il accompagne vos plats :

Il s'accordera avec un croquant d'endives, un tartare de poissons, une lotte au lard et au Beaufort, un sashimi de saumon, un gratin de cardons à la moëlle, des aiguillettes de poulet aux poires, une galette de pommes de terre au Roquefort.

Côté fromage un bleu de Causses, un pont l'Evêque, un Saint-Marcelin, ou un Gouda.

Côté dessert, un tiramisu à l'ananas, un crumble de poires et framboises.

Sa température idéale de service est de 12°

