



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

AUXEY-DURESSSES « LES FOSSES »

Vigne de 34 ares et 53 ca, de cépage chardonnay, âgée de 30 ans. Cette parcelle flirte avec les Meursault, elle se trouve sur le versant Est de la colline le Montmelian. « Les Fosses » en terme géologique signifie fracture du sol (effondrement), l'érosion des siècles millénaires les ont recouvertes.

La vigne est labourée de façon à favoriser l'aération du sol pour que les racines puisent toute la quintessence du terroir. 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 à la robe or pâle, aux arômes floraux et agrumes confits nous fait découvrir une bouche minérale, d'amande grillée et de citron avec une belle fraîcheur en final.

Il accompagne vos plats :

Il s'accordera avec une terrine de lotte, un brochet sauce curry, des saint jacques poêlées, une sole meunière, un feuilleté d'escargots, des cuisses de grenouille, une blanquette de veau, une patate grillée, un chaud froid de poulet. Côté fromage, un morbier, un bleu de Bresse, un bleu de Gex, une tomme de brebis, un vieux comté le sublimerà.

Côté dessert, des cassatines siciliennes et nougatine pistache, poire en crumble et noisette, tarte aux mirabelles et une panna cotta au safran et ses biscuits à la cannelle.

Sa température idéale de service est de 12°

