



AUXEY-DURESSES

Les Vireux



- *Lieu-dit* : « Les Vireux »
- *Cépage* : 100 % chardonnay
- *Année de plantation* : 1976
- *Terroir* : Argilo-calcaire avec des oxydes de fer
- *Altitude* : 310 mètres
- *Exposition* : Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 14 – 18 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Le climat *Les Vireux* est idéalement situé en haut de coteau en bordure du village de Meursault. Il jouxte ainsi l'appellation Meursault *Les Vireuils*. Le terme « *Les Vireux* » vient du vieux français désignant des parcelles épousant la courbure du coteau.

Implanté en lisière de forêt sur un sol peu profond, calcaire avec des oxydes de fer rouge-brun, ces vieux ceps de chardonnay tirent le meilleur d'un climat frais sur un sol caillouteux pour offrir un vin blanc de Bourgogne très bien équilibré.

Sa fraîcheur, sa tension remarquable, sa vivacité, son élégance et ses arômes de fleurs blanches séduisent dès son plus jeune âge. Laissez-lui également le temps de vous surprendre après quelques années passées en cave.