



AUXEY-DURESSES 1^{ER} CRU

Le Bas des Duresse



- *Lieu-dit* : « Le Bas des Duresse »
- *Cépage* : 100 % pinot noir
- *Année de plantation* : 1970
- *Terroir* : Marnes calcaires brunes très caillouteuses
- *Altitude* : 260 mètres
- *Exposition* : Sud Sud-Est
- *Vendange* : Manuelle avec tri à la vigne
- *Durée d'élevage* : 16 – 20 mois
- *Culture* : Conversion vers l'agriculture biologique depuis 2020.



Le Bas des Duresse est un des climats les plus célèbres des 1^{er} crus d'Auxey-Duresse. Exposée sud sud-est, cette terre est très favorable au pinot noir. Ces vieux ceps sont plantés sur des marnes calcaires de couleur brun clair très caillouteuses.

Ce climat réputé allie puissance, richesse et longévité remarquable. Le vin produit ici possède une grande énergie, une belle élégance et des arômes de fruits noirs qui rappellent les grands vins de Pommard.

Sans aucun doute un 1^{er} cru à très grand potentiel. A garder quelques années en cave.