

PIERRE ANDRÉ

Auxey-Duresses

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Auxey-Duresses (prononcer Aussey) est situé au seuil d'une vallée qui, depuis la Côte de Beaune, s'enfonce dans les Hautes Côtes sur la route de La Rochepot et d'Autun. L'appellation s'étend sur la commune d'Auxey-Duresses et ses hameaux Petit-Auxey et Melin. Elle jouxte les appellations Meursault, Saint-Aubin, Monthélie et Saint-Romain.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois. 20% de fûts neufs.

Type de sol

Sols marneux et calcaires très caillouteux.



Couleur

Robe grenat profonde et brillante.



Nez

Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges, cassis et violette et un boisé finement intégré.



Palais

Bouche dense et structurée avec une finale minérale et légèrement grillée.

Recommandations

Idéal sur des viandes blanches, volailles ou petit gibier à plume en sauce légère, ou sur des viandes délicates telles que le veau, en blanquette ou juste poêlé. Plus simplement sur des jambons crus ou de la charcuterie. Fromages tendres et crémeux : Brillat-Savarin, Chaource, Cîteaux...

Services

13 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com