

# AUXEY DURESSES 2018

## Agnès Paquet



**Situation :** Le domaine se situe à Meloisey, dans les Hautes Côtes de Beaune. C'est en 2001, que tout débute pour cette toute jeune femme. Spécialisée au départ dans la commercialisation du vin, Agnès Paquet désire œuvrer à la vigne afin de mettre en avant l'expression de ses terroirs. Sa phase d'apprentissage passée, Agnès insiste davantage sur le travail de la vigne, afin de passer rapidement sur la culture bio. L'effeuillage est devenu nécessaire. Les labours se font en tracteur léger, afin de ne pas étouffer la terre, puis sont terminés à la pioche.

**Encépagement :** 100% Chardonnay.

**Terroir :** Les vignes s'expriment ici sur des sols argilo-calcaire.

**Température de Service :** 10°C.

**Potentiel de Garde :** 2 à 3 ans dans de bonnes conditions de stockage.

**Observations :** La robe est jaune pâle cristalline. Le nez fin, délicat, légèrement grillé nous offre une palette aromatique intense aux senteurs florales (acacia), de fruits secs et minérales. La bouche charnue recèle de saveurs citronnées, de pamplemousse rose où le boisé justement dosé confère à ce cru un très bel équilibre. Le tactile évolue vers des saveurs de beurre frais. La finale saline laisse une agréable sensation de fraîcheur. Confidentialité à découvrir sans plus tarder...

**Quelques accords :** Joles de Lotte au jus de Moules safranée, Dos de Cabillaud Julienne de Légumes au jus d'Huitres...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)

