

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% pinot noir

Terroir : sols argilo-calcaire. 5ha d'un seul tenant, exposée plein sud.

Température de Service : 17°C.

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

Observations : Le nez de belle intensité aromatique marie notes de fruits rouges et noirs (myrtilles, framboises, cerises) et nuances épicées, légèrement grillées. La bouche offre une texture très souple aux tanins soyeux. La sensation fruitée persiste agréablement et s'équilibre avec la fraîcheur. La finale présente une belle rondeur au registre de fruits mûrs qui met en relief la typicité du cépage Pinot Noir par ses saveurs de griottes. La finale est concentrée et tout en équilibre ou l'on retrouve les notes épicées.

Quelques accords : Onglet de Veau et son écrasée de légumes oubliées, Pintade en cocotte...

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

www.cave-de-longchamp.com

