

Auxey Duresses rouge 2015

Agnes Paquet

Charakter:

Klasická vůně tmavého lesního ovoce a zemitost, které charakterizují velmi bohatý Pinot Noir. V chuti je víno velmi výrazné s dlouhým závěrem. Právě zde se projevuje koncentrovanost hroznů ze starých keřů. Obdivuhodná je rovněž čistota výrazu i celková harmonie. Hrozny ze starších a z mladších keřů se sbírají a vinifikují zvlášť. Následuje cca 5 dní macerace hroznů za studena a fermentace ve velkých kvasných nádobách. Víno zraje zhruba 12 měsíců v dubových sudech (25% sudů je nových). Víno není filtrováno, případná usazenina není závadou.

Vinice:

Region: Francie – oblast Burgundsko

Odrůdy: 100% Pinot Noir

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2025

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%



Doporučení k pokrmům:

Vhodné podávat k pernaté zvěřině, k různým úpravám hovězího masa, především dušení a k sýrům s bílou plísní.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 14°C



Malé rodinné vinařství, jehož historické vlastnictví půdy v Auxey Duresses se datuje rokem 1950. Původní záměr rodičů prodat veškeré vinice jim dnešní majitelka Agnès rozmluvila a naopak se sama rozhodla v pokračování rodinné tradice. Od roku 2001 produkuje vína pod svou vlastní etiketou. Více než polovina z celkových 8 ha vinic se nacházejí v apelaci Auxey-Duresses, další vinohrady se nacházejí v apelacích Pommard, Chassagne-Montrachet, Saint- Aubin 1er Cru Perriere. Necelé dva hektary osázené odrůdou Pinot Noir se nacházejí i v Hautes Côtes de Beaune poblíž vesnice Meloisey. Styl vín je velmi delikátní, feminní, vína zrají a dubových sudech nicméně práce se dřevem je velmi jemná, tak aby nebyl přehlušen minerální charakter vín.