

Auxey Duresses blanc 2016 Agnes Paquet



Charakter:

Víno má světle zlatavou barvu, vůně je bohatá, mnohovrstevná s jemným dotekem dřeva, přezrálých hrušek a smetany. Dlouhá, extraktivní chuť doplněná o úžasnou mineralitu. Naplno se zde projevuje potenciál a úžasná koncentrovanost hroznů z velmi starých keřů. Kvašení i jablečně-mléčná fermentace probíhá v dubových sudech. Po stočení leží víno ještě dalších 10 měsíců v dubových sudech (15% sudů je nových) a po lahvování ještě 4 měsíce v lahvi. Víno není filtrováno, případná usazenina není závadou.

Vinice:

Region: Francie – oblast Burgundsko

Odrůdy: 100% Chardonnay

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2018 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%

Doporučení k pokrmům:

Králík s dijonskou omáčkou, mořský jazyk s omáčkou beurre blanc.

Teplota servisu:

Doporučená teplota je 12°C



Malé rodinné vinařství, jehož historické vlastnictví půdy v Auxey Duresses se datuje rokem 1950. Původní záměr rodičů prodat veškeré vinice jim dnešní majitelka Agnes 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.