

Rodolphe

DEMOUGEOT

Auxey-Duresses les Clous

Superficie de la parcelle : 0,38 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire assez filtrant

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 14 à 16 mois, dont 15 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Nez très expressif où des arômes de fruits rouges « explosent » au nez. De la puissance en bouche. L'ensemble est sérieux. A carafier dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 2 à 10 ans