

**REGION**

Bourgogne

APPELLATION

Auxey-Duresses

CEPAGE(S)

Chardonnay

CONDITIONNEMENT

0.75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est assez discret mais il se révèle sur des arômes de fruits comme la poire, le coing. Bien équilibré, avec une belle tension, cet Auxey-Duresses se veut harmonieux et gourmand. En bouche un fruité très présent autour des fruits frais et croquants. Une légère note briochée et de pâte d'amande en fin de bouche.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C

ACCORD METS-VINS

Apéritif, Coquillages et crustacés, Pâtes et riz, Poissons, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes en sauce claire

CONTACT**Maison Dujardin**

1 Grande Rue - 21190 Monthélie - FRANCE
Tel. 03 80 21 20 08 - domaine-dujardin@orange.fr