

# Philippe Bouzereau - 1° Cru Les Duresses

## *AC Auxey-Duresses*

<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Type</b>	Stille wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Ligging</b>	Plaats: Les Duresses. Steile en heterogene hellingen.
<b>Eigenaar</b>	Philippe Bouzereau
<b>Oppervlakte</b>	0.46 ha
<b>Bodem</b>	Erg kleiachtige bodem onderaan de hellingen, witte mergelsteen aan de top.
<b>Gemiddeld rendement</b>	
<b>Druivensoorten</b>	pinot noir
<b>Leeftijd van de wijngaard</b>	Aanplanting: 1954 en 1993
<b>Bewaarpotentieel</b>	tussen 5 en 10 jaar
<b>Cultuur</b>	Totale bodembewerking. Geen chemische onkruidbestrijding. Redelijke fyto-sanitaire bestrijding.
<b>Vinificatie</b>	Maceratie van 25 dagen in een open vat met thermoregulatie, waarvan 12 dagen koude prefermentatie. Extractie door regelmatige remontages en pigeages.
<b>Rijping</b>	
<b>Beschrijving</b>	Intens robijnrode kleur met purperen reflecties. Een erg fijne neus die de pinot noir mooi tot zijn recht laat komen, bovenop aroma's van zwarte vruchten. Een vlezige wijn met een tanninerijk evenwicht.
<b>Nota</b>	
<b>Gastronomie</b>	Te serveren bij reebok met veenbessen of bij een terrine.

