

Auxey-Duresses Blanc 2020 di Vaudoisey-Creusefond

L'Auxey-Duresses Blanc 2020 di Vaudoisey Creusefond è un raffinato Chardonnay di Borgogna della Côte de Beaune, noto per mineralità ed eleganza.

Prodotto come microproduzione da un blend di vigne storiche (impianti dal 1985 al 2004) in minuscoli appezzamenti nei climats La Macabrée e Les Fosses, beneficia di bassa resa per una concentrazione unica.

Il quadro aromatico è intenso: spiccano pepe bianco, agrumi, fiori di tiglio, vaniglia e distintive note saline/affumicate.

Al palato è gustoso e denso, con notevole struttura bilanciata da sorprendente leggiadria. Il finale è persistente e caratterizzato da netti richiami alla salgemma, tratto tipico e di pregio dell'appellation che ne garantisce potenziale di invecchiamento.

È un vino imperdibile per gli amanti degli Chardonnay strutturati e minerali. Si abbina ottimamente a pesci grassi al forno, crostacei eleganti, pollame in salse cremose e risotti ai funghi, dove la sua sapidità pulisce la ricchezza dei piatti.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Auxey-Duresses AOC*