

# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

## AUXEY-DURESSES

|                   |   |
|-------------------|---|
| ✓ AOC             | Auxey-Duresses                                      |
| ✓ Région          | Bourgogne   |
| ✓ Région viticole | Côte de Beaune                                      |
| ✓ Type de vin     | Vin sec tranquille                                  |
| ✓ Couleur         | Rouge   |
| ✓ Cépages         | 100 % Pinot noir                                    |
| ✓ Rendement moyen | 49 Hl par Hectare                                   |
| ✓ Conservation    | Entre 5 et 10 ans                                   |
| ✓ Elevage         | 100% en Fûts dont 1/3 de neufs pendant 11 à 15 mois |



**Remarques** : son rubis vif garde le juste milieu, ni trop clair, ni trop sombre. Cet équilibre se poursuit au bouquet, en général riche en petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) et en arômes floraux (pivoine). En bouche encore, d'un style fin et souple dès l'attaque, mesuré, charnu et très agréable. Jeune, il lui arrive de montrer un peu d'astringence. Ses tanins s'adoucissent rapidement et sa texture devient veloutée sur des notes animales, de cuir et d'épices. De trame tannique mesurée et veloutée, l'Auxey-Duresses est le partenaire idéal des chairs fines et des viandes blanches. Son attaque souple et ses notes de fruits rouges et noirs en font un vin de synthèse. Ce vin charmeur brille sur les jambons crus et la charcuterie, les pièces de veau et de porc rôties, les brochettes, le lapin, mais aussi les pâtes aux aromates ou les risottos à la volaille. Les poissons grillés se laissent aussi séduire. Température de service : 15 à 16 °C.