



Max & Anne-Marye PIGUET-CHOUET

LE VAL Cuvée STEPHANE

Auxey-Duresses 1er cru - Rouge 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Auxey-Duresses 1er cru
Denomination :	Climat du Val
Cuvée :	LE VAL Cuvée STEPHANE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Ce 1er CRU LE VAL est un Vin d'exception, racé & distingué, bien charpenté, qui libère un beau bouquet avec des tannins soyeux, équilibrés et veloutés. "Cuvée Stéphane", en l'honneur de notre Fils aîné qui travaille cette vigne depuis ses 20 ans.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Macération pré fermentaire à froid, Vinification selon méthode ancestrale, Eraflage.

Elevage en fût de chêne.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets cerise.

NEZ : Distingué, racé, subtils arômes de fougère, intenses arômes de cerise burlat, subtils arômes de fruits compotés, généreux arômes d'épices, subtils arômes de cuir, légers arômes de cèdre, subtils arômes de chêne.

BOUCHE : Profonde, puissante, ample, généreuses notes de truffe noire, subtiles notes de cerise kirchée, généreuses notes d'épices, tanins élégants, rond, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 16°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges en sauce, Faisan, Bœuf bourguignon, Tajine d'agneau, Fromages de caractère



DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

