

## Auxey Duresses rouge 2022

### DOMEIN

Toen haar ouders hun oude wijngaard in Auxey-Duresses wilden verkopen, besloot Agnès Paquet om zelf wijnmaker te worden. Na een wijnopleiding en stages in het vak, begon ze haar domaine in de Côte d'Or, met haar eigen naam, stijl en visie. De wijngaarden (13 hectare) strekken zich uit over de Côte de Beaune en Hautes Côtes de Beaune voor wit en Auxey-Duresses, Pommard, Chassagne-Montrachet en St-Aubin 1er cru Les Perrières voor rood. Na jaren van vallen en opstaan in de biologische landbouw, besloot Agnès de sprong te wagen naar een (streng) biologische certificering. Vanaf oogst 2021 mogen de wijnen het AB (Agriculture Biologique)-label dragen.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit het gehucht Melin, van hun originele wijngaard van 5 ha groot. Gevinifieerd in beton op lage temperatuur. Opgevoed op houten vaten gedurende 1 jaar. Een goede mix van jonge en oude aanplanten. Transparant rood met paarse schakering. Ruikt bijzonder aangenaam. Klassieke Bourgogne geur met veel bessen. Licht aards. In de smaak ontdekken we een goede structuur, wel nog met tannines, maar in een zeer luchtige stijl. Lekker voor het najaar van 2021.

### DRUIVENRAS

Pinot Noir

### GASTRONOMIE

Kalfs gehaktballen. Konijn met tagliatella met kruiden mosterdsaus. Camembert geaffineerd met Calvados. Cordon Bleu van kip. Tournedos.



**BEWAARTERMIJN** 2025 - 2032

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Côte de Beaune

**DOMEIN** Domaine Agnès Paquet

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** -