


MAISON
PAUL MANEVEY

Maison PAUL MANEVEY

Auxey-Duresses

Classification :
AOP

Cépage :
Pinot noir

Millésime :
2023

Teneur en Alcool :
13 % VOL

Vignoble : Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols de calcaires.

Vinification : Les raisins sont égrappés dès leur arrivée à la cave. La fermentation a lieu dans des unités en inox à température contrôlée. La macération dure deux à quatre semaines, afin de travailler le gras, l'onctuosité et le fondu des tanins. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont conçus en fonction des caractéristiques du millésime, afin d'assurer toute la noblesse au vin. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois en fûts de chêne.

Dégustation :

Robe : une belle couleur rubis vif.

Arômes : fruits noirs (cassis et mûres).

Structure : la bouche est fine, souple et agréable.

Accords mets et vins : Cet Auxey-Duresses accompagne à merveille le lapin au thym, le jambon cru ou encore le risotto à la volaille. Ses arômes de fruits rouges et ses tanins soyeux subliment les saveurs herbacées du lapin, équilibrent la salinité du jambon cru, et rehaussent la richesse crémeuse du risotto à la volaille.

