DOMAINE TAUPENOT MERME

Condotto da Romain e Virginie Taupenot, si estende per 20 ettari tra Côte de Nuits e Côte de Beaune, producendo 19 denominazioni.



Auxey-Duresses 1er Cru

Questo vino è prodotto con viti di circa 30 anni, impiantate nei Premier Cru *Les Duresses* e *Les Grand Champs*, sul comune di Auxey-Duresses. Le parcelle si trovano a un'altitudine compresa tra 260 e 360 metri, con un'esposizone a sud e a sud-est. Il terreno è caratterizzato da suoli argilloso-calcarei.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, le uve vengono completamente diraspate. La fermentazione avviene spontaneamente, mediante l'impiego di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 8-13 giorni, ed è accompagnata da follature e rimontaggi delicati.
Il vino affina per 12-14 mesi in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Auxey-Duresses

Affinamento 12-14 mesi in legno