

# AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE 2022

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



## MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

### **VIGNOBLE**

Petit Climat voisin de Meursault "Les Luchets" et "Vireuils". Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles au sein du Climat : une jeune vigne (de 15 ans) et une plus vieille vigne (55 ans). Ces deux profils différents apportent de la complexité à ce vin.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100% Sol : Marnes calcaires Surface : 5,65 ha Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 31 ans

#### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

100% raisins entiers Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100% en fûts (dont 14% de fûts neufs)

12,5% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Ce vin dégage une énergie remarquable et une très belle concentration. En bouche, il offre une plénitude associée à une harmonie entre tension et profondeur. Un vin d'une pureté remarquable.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une bisque de crevettes, un filet de truite à la crème ou une salade de chèvre chaud au miel.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

