



Domaine A. & B. Labry

**Classification :**



Village

**Région :** La Côte de  
Beaune

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
10 à 12° C

**Durée de conservation :**  
5 à 7 ans

## Auxey-Duresses (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### *Origine*

Au Domaine Labry, l'appellation Auxey-Duresses représente 0,89 ha.

Les vignes se situent sur les marnes blanches des bas coteaux d'Auxey Duresses et du hameau de Melin.

Sol: marne blanche et calcaire.

### *Vinification*

La vigne en lyre est largement dominante, associée à une pratique généralisée de l'enherbement, autant dire que la viticulture raisonnée est une seconde nature.

Le pressurage s'effectue sur une vendange foulée et la fermentation sera maintenue à 20°. L'élevage se fait en fûts de chêne avec ainsi une présence modérée de tanins du bois pour laisser s'exprimer le terroir.

La mise en bouteilles s'effectuera entre 9 et 12 mois.

### *Notes de dégustation :*

Nez à dominante minérale, qui évolue après quelques années vers des arômes de noisette et de beurre.

Belle robe jaune d'or. Attaque franche en bouche, soutenue par des parfums de vanille.

### *Mets d'accompagnements*

Ce vin accompagnera très bien les poissons, les viandes blanches (comme le lapin à la moutarde) et les fromages.