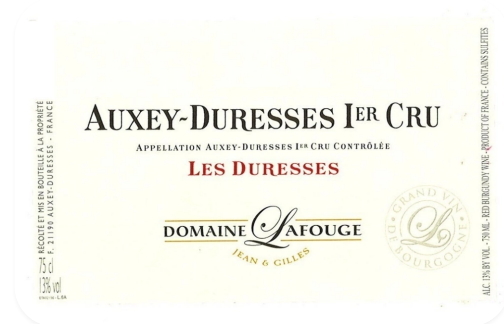


Domaine Lafouge Jean et Gilles

AUXEY DURESSSES 1ER CRU LES DURESSSES

Rouge - Premier Cru



DOMAINE LAFOUGE JEAN ET GILLES

Histoire

Domaine familial installé à Auxey-Duresses depuis 5 générations (1850). Il est spécialisé dans la production des Auxey-Duresses Blancs, Rouges. Travail de la vigne dans le respect du terroir.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

10 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Les plus du domaine

Une qualité constante, des vins francs et nets.

Les vins

Les vignes ont entre 35 et 50 ans.

Vendanges à la main Tri des raisins.

En blancs : Les Hautés et les Boutonniers deux terroirs jouxtant Meursault donnant des vins très élégants et très parfumés avec la note minérale propre à l'Auxey-Duresses blanc.

En rouges: un Auxey-Duresses village et quatre Auxey-Duresses 1ers de climats différents. Du plus fruité au plus corsé : Les Ecusseaux, Le Climat du Val, La Chapelle (monopole familial), Les Duresses.

De plus le domaine produit également différents Meursault : Meursault, Meursault Les Meix-Chavaux Vieille Vigne, Meursault Les Casse-Têtes.

Deux Pommard : Pommard Les Noizons, Pommard 1er cru Les Chanlins.

Bourgogne Aligoté et Bourgogne Passetoutgrain.

Vinification

L'élevage est fait en fûts pendant un an et demi, la mise en bouteille est faite par leurs soins sans collage, et sans ou avec une légère filtration (que

si elle est vraiment nécessaire et seulement sur les blancs)

