Auxey-Duresses – Philippe Bouzereau-Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Situation géographique : les boutonniers

Viticulture : labour total , pas de désherbage chimique

Sol : Argileux, profond en bas des coteaux , évoluant vers un sol superficiel, très caillouteux au sommet.

dégustation : Robe or pâle et brillante, nez frais et ample , libérant des notes de fleurs blanches, de pomme, de poire et d'amande, s'ouvrant sur des notes minérales et citronnées. En bouche, un vin élégant, équilibré et vivace, avec une belle acidité et une longueur agréable.

Accords : Poissons fins et nobles , fruits de mer, volailles et des fromages de caractères.