

AUXEY – DURESSES – APPELLATION AUXEY-DURESSES
CONTRÔLÉE – COMTE ARMAND – POMMARD (CÔTE D'OR) –
FRANCE 2003 13,5 %

Recolté, vinifié, élevé et mis en bouteille par SARL Nicolas Marey – vin non collé, non filtré

EXAMEN VISUAL: impacto cristalino con un lindo color amarillo pallizo.

EXAMEN OLFATIVO: cáscara de limón, mermelada de níspero, leño, avellanas tostadas, aceites esenciales de fruta seca y mantequilla derretida.

EXAMEN GUSTATIVO: limón y fruta seca que se acercan al aterciopelado y equilibrado de boca. La avellana, a nivel da paladar, lo hace más interesante y determina una pequeña nota amarguilla en el cierre aunque en el final de boca se encuentra una buena acidez a demostración que tiene posibilidades para envejecer amablemente y reservar sorpresas. La persistencia es de 7 segundos.

COMBINACIÓN VINO-COMIDA: lomo de cerdo asado

OPINIÓN PERSONAL: cuando los vinos blancos de la Borgoña francesa llegan a su punto mejor, alcanzan niveles calitativos altísimos. Bien estructurado y apto para ser combinado con una carne que entregue un poco de crasitud que sirva para contrabalancearse con la acidez del vino y una leve nota de tendencia dulce capaz de neutralizar el final de boca amarguillo del vino. Cuando una persona degusta este vino se acuerda de la ocasión porque no es como beber un grande vino solo, sino abrir en compañía una botella para un rencuentro entre amigos de verdad.