



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Bourgogne Aligoté Blanc, 2023

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette parcelle est située dans la zone d'appellation des Hautes-Côtes de Beaune, sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-limoneux et assez profond. Exposition Est.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Aligoté 100% - **Superficie du vignoble :** 0.88 ha - **Age moyen des vignes:** 44 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation à 18°C en cuve thermo-régulée.

ÉLEVAGE

Elevage de 10 mois sur lies fines en fût.

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or clair. Arômes d'agrumes et de citronnelle. Vin vif et frais au palais.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de crustacés, charcuterie, jambon persillé, escargots. Peut aussi être servi en kir bourguignon avec une crème de fruit.

NOTRE ENTREPRISE

En Bourgogne, le savoir-faire se transmet aussi de père en fille ! Estelle, 5ème génération de vignerons, est au côté de son père Michel depuis plus de 20 ans. Tous deux signent des vins de caractère dans une même tradition de qualité et le respect des terres familiales.

DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE
18 Route de Beaune, 21190 AUXEY-DURESSES
Tel. 03 80 21 21 05 - domainemichelprunier-fille@wanadoo.fr
domainemichelprunieretfille.com


VINS DE

BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.