



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses

Rouge 2023

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ces parcelles sont situées sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune. Ses terroirs sont dans le prolongement de Volnay et Monthélie et annoncent les vignobles de Meursault et Puligny.

TERROIR

Ce vin provient de 2 parcelles différentes : « les Crais » exposé sud et « en Polianges » exposé sud-est. Sol argilo-calcaire assez frais, très bien exposé et drainant.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 1.53 ha - **Age moyen des vignes :** 54 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 100% pour mettre en valeur le fruit. Macération de 16 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne, dont 10% de fûts neufs, pendant 14 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur rubis vif. Arômes de fruits rouges et noirs -framboise, cassis, mûre-. Vin charpenté et charmeur aux tanins souples et harmonieux.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de viandes rouges grillées ou en sauce, d'une pièce de bœuf en croûte.

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-DURESSSES
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.