



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses

Blanc, 2021

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 3 parcelles différentes : « le Village », « les Closeaux », « les Hautées ». Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant. Expositions diverses.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1.36 ha - **Age moyen des vignes :** 37 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation à 18°C d'abord en cuve thermo-régulée, puis en fût de chêne.

ELEVAGE

Élevage pendant 9 mois sur lies fines en fûts de chêne, dont 10% de fût neuf, avec batonnage régulier.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or. Arômes de fleurs blanches, vanille, pain grillé. Vin rond en bouche, expressif et persistant.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

En accompagnement de poissons, terrines de volaille ou volailles grillées.

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.