



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses Premier Cru Rouge, 202**2**

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.

TERROIF

Ce vin provient de 3 parcelles différentes : « climat du Val » et « les Grands Champs» exposés sud, et « les Bas de Duresses » exposé sud-est. Sol argilo-calcaire, caillouteux, peu profond et drainant.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble** : 0.74 ha - **Age moyen des vignes**: **61** ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 50% pour **exprimer le meilleur équilibre netre le fruit et la structure.** Macération de 13 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois, dont 20% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur rubis vif. Arômes intenses de cassis, mûre, myrtille. Texture charnue aux tanins veloutés.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement d'un pavé de boeuf sauce à l'Epoisse, ou d'un boeuf bourguignon.

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.

D

SOURGOGNE