



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Beaune Premier Cru

Les Sizies, Rouge, 2023

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette parcelle de 1er Cru se situe en bas de coteaux, au sud de l'appellation. Beaune appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant. Exposition est.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.23 ha - **Age moyen des vignes :** 23 ans

Autres informations : Les Sizies -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 60% pour exprimer le meilleur équilibre entre le fruit et la structure. Macération de 13 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois, dont 30% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur rubis intense. Arômes complexes de fruits noirs; cassis, mûre et fruits rouges; cerise, groseille et d'épices. Structure charpentée, riche en tanins souples et au charme croquant du raisin frais.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de viandes rouges en sauce, de magrets de canard marinés.

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.