DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Beaune Premier Cru

Les Sizies, Rouge, 2020

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**: 20 ans

Autres informations : Les Sizies -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION
Les raisins sont égrappés à 50% pour équilibrer le fruit et la matière tanique. Macération de 14 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE
Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 25% 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 15 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

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