



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Bourgogne

Blanc, 2024

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette parcelle est située dans la zone d'appellation des Hautes-Côtes de Beaune, sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, peu profond, très caillouteux et drainant. Exposition Est.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.73 ha - **Age moyen des vignes:** 34 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation à 18°C en cuve puis en fût de chêne non neuf.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en fûts de chêne non neufs pendant 14 mois, avec batonnage les premiers mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or clair. Arômes de pêche et d'agrumes. Vin frais et étincelant devant être apprécié jeune pour un plaisir immédiat.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de charcuterie, saumon mariné, terrines de poisson.

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.