DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Bourgogne

Rouge, **2021**

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION
Provenant de plusieurs parcelles situées sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR
Sol argilo-calcaire, assez frais, très caillouteux et bien drainant. Exposition ouest.

A LA VIGNE
Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble** : 0.31 ha - **Age moyen des vignes**: 54 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION
Les raisins sont égrappés à 100% pour mettre en valeur le fruit. Macération de 13 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE
Elevage en fût de chêne, non neuf, pendant 13 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION
Couleur rubis. Arômes de petits fruits rouges. Vin friand et gourmand aux tanins souples

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE
Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS
Servir en accompagnement de charcuterie, grillades et crudités.

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.