



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge, 2022

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 bien drainant. Exposition Est.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 1.31 ha - **Age moyen des vignes:** 41 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne non neufs pendant 13 mois.

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur rubis. Arômes gourmands de cassis et de mûre. Vin structuré, aux tanins fins et souples.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de viande rouge, gigot d'agneau, grillades.

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-DURESSSES
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.