



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Chorey-lès-Beaune

Clos Margot, blanc, 2024

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette parcelle est située en plaine, sur la commune de Chorey-lès-Beaune. Ce village proche de Beaune, d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune s'étend au pied de la côte viticole.

TERROIR

Sol d'alluvion, profond et riche en argile.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.41 ha - **Age moyen des vignes :** 22 ans

Autres informations : Clos Margot

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Fermentation à 18°C d'abord en cuve thermo-régulée, puis en fût de chêne non neuf.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en fûts pendant 12 mois avec batonnage les premiers mois.

Teneur en alcool : 13,0 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur jaune or. Arômes d'abricot et de fleurs blanches. Vin fruité et frais, au gras savoureux.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

En accompagnement d'une grande variété de poissons et de terrines.

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.