



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Crémant de Bourgogne Blanc



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Auxey-Duresses et Chorey-les-Beaune se situent respectivement au sud et au nord de Beaune, et appartiennent au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR

Ce vin provient de 3 parcelles différentes situées sur Auxey-Duresses et Chorey-les-Beaune. Sol argilo-calcaire, profond et bien drainant. Expositions diverses.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Aligoté 20% - **Superficie du vignoble :** 0.32 ha - **Age moyen des vignes :** 38 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Nous produisons du Crémant sur le domaine depuis plus de 50 ans en tant que récoltant-manipulant. Nos cuvées sont constituées de 50% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 20% d'Aligoté. Notre Crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle. Première fermentation à 18°C en cuve inox thermorégulée.

ÉLEVAGE

Élevage 8 mois en cuve avant mise en bouteille. Deuxième fermentation en bouteille avec prise de mousse et élevage sur latte sur lies fines pendant 24 mois. Dégorgement et commercialisation.

Teneur en alcool : 12.0 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Arômes floraux et briochés. Fraîcheur et élégance en bouche.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Température de service : 6 à 8°C.

Servir nature à l'apéritif ou alors en kir royal avec une crème de pêche, cassis ou framboise.

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 AUXNEY-DURESSES
Tel. 03 80 21 21 05 - domainemichelprunier-fille@wanadoo.fr
domainemichelprunieretfille.com


VINS DE
BOURGOGNE