



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses Premier Cru Rouge, 2017



VIGNES

TERROIR

Ce vin provient de 3 parcelles différentes : « climat du Val » et « les Grands Champs » exposés sud, et « les Bas de Duresses » exposé sud-est. Sol argilo-calcaire, caillouteux, peu profond et drainant.

SITUATION

Ces parcelles sont situées sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune. Ses terroirs sont dans le prolongement de Volnay et Monthélie et annoncent les vignobles de Meursault et Puligny.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Superficie du vignoble : 0.74 ha - **Age moyen des vignes :** 56 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés à 50% pour équilibrer le fruit et la matière tannique. Macération de 13 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois, dont 20% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur rubis vif. Arômes intenses de cassis, mûre, myrtille. Texture charnue aux tanins veloutés.

Servir en accompagnement d'un pavé de boeuf sauce à l'Épouse, ou d'un boeuf bourguignon.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service :** Température de service : 14 à 16°C.

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 15 ans. Tous deux signent des vins de caractère dans une même tradition de qualité et le respect des terres familiales.