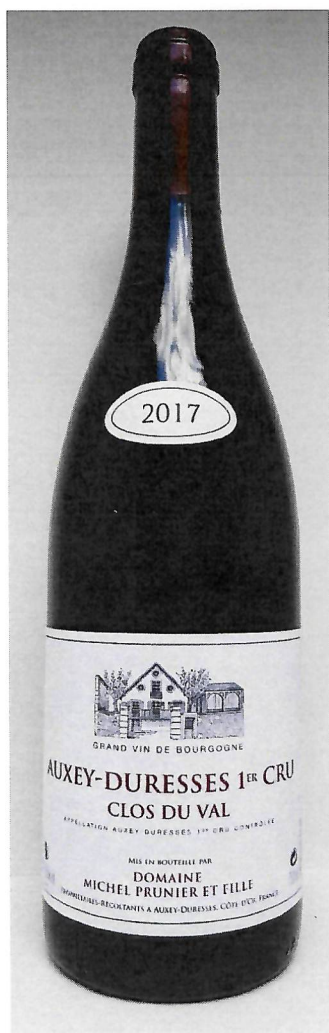




DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses Premier Cru Clos du Val Rouge, 2017



VIGNES

TERROIR

Sol argilo-calcaire, peu profond et très caillouteux. Exposition sud.

SITUATION

Cette parcelle est située 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 : 0.46 ha - **Age moyen des vignes:** 52 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés à 50% pour équilibrer le fruit et la matière tannique. Macération de 12 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois, dont 25% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur rubis foncé. Bouquet riche en petits fruits noirs - cassis, mûre, myrtille -, arômes floraux et minéraux. En bouche, un style tout en finesse et rondeur, avec des tanins tendres et soyeux.

Servir en accompagnement d'un coq au vin, râble de lapin rôti au romarin, de fromages moelleux.

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.