DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses

Vieilles Vignes, Blanc, 2024

VIGNES

Origine du vin : Domaine

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.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant, sur marnes blanches. Exposition sud-ouest.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble** : 0.28 ha - **Age moyen des vignes**: 89 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Elevage pendant 14 mois sur lies fines en fûts de chêne, dont 30% de fût neuf, avec batonnage les premiers mois.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or. Arômes de fruits à chair blanche et notes subtilement toastées. Volume et intensité aromatique en bouche, équilibré par une belle minéralité.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service : 11 à 13°C.

ACCORDS METS-VINS

En accompagnement de poissons sauce crémée.

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.