

DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses
Blanc, 2017

VIGNES

TERROIR

Ce vin provient de 3 parcelles différentes : « le Village », « les Closeaux », « les Hautées ». Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant. Expositions diverses.

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 : 1.36 ha - **Age moyen des vignes**: 34 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Élevage sur lies fines en fûts de chêne, dont 10% de fût neuf, avec batonnage régulier pendant 10 mois.

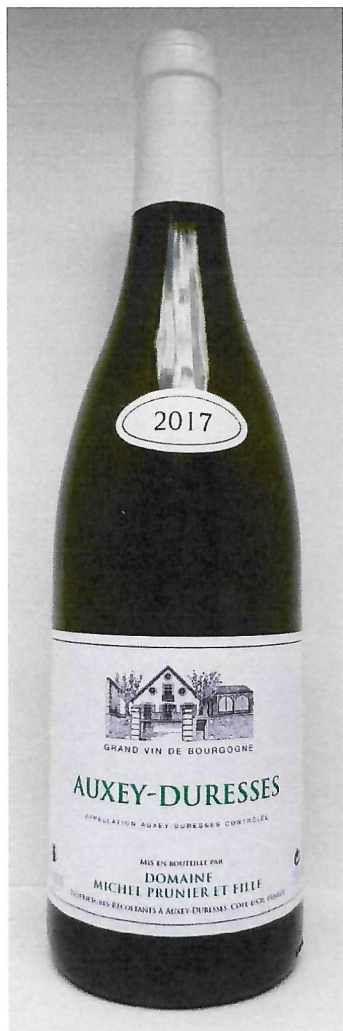
Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur or. Arômes de fleurs blanches, vanille, pain grillé. Vin rond en bouche, expressif et persistant.

En accompagnement de poissons, terrines de volaille ou de gibier.

Potentiel de garde : 5 ans - **Service** : Température de service : 11 à 13°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.