



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses
Rouge, 2017



VIGNES

TERROIR

Ce vin provient de 2 parcelles différentes : « les Crais » exposé sud et « en Polianges » exposé sud-est. Sol argilo-calcaire assez frais, très bien exposé 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 : 1.71 ha - **Age moyen des vignes:** 48 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés à 100% pour mettre en valeur le fruit. Macération de 12 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

Élevage en fûts de chêne non neuf pendant 16 mois.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur rubis vif. Arômes de fruits rouges et noirs - framboise, cassis, mûre -. Vin charpenté et charmeur aux tanins souples et harmonieux.

Servir en accompagnement de viandes rouges grillées ou en sauce, d'une pièce de bœuf en croûte.

Potentiel de garde : 5 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.