



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Auxey-Duresses Premier Cru Rouge, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ce premier cru est un assemblage de 3 climats : le climat du Val, les Grands Champs et les Bas de Duresses.

TERROIR

Les sols sont argilo-calcaires. Les expositions sont variées : de plein sud pour le climat du Val à sud-est pour les Bas de Duresses.

A LA VIGNE

Nous cultivons la vigne selon les principes de la "culture raisonnée". Certaines parcelles sont labourées, d'autres enherbées selon notre bon sens de vigneron.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.74 ha - **Age moyen des vignes :** 59 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Cette cuvée est élevée 18 mois en fût avec 20 % de fûts neufs français.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe rubis soutenu. Nez fruité avec des notes épicées. En bouche, une belle attaque, des tanins bien présents, une belle longueur.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Un pavé de boeuf sauce à l'Époisses ou bien un joli poulet de Bresse en cocotte.

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 15 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-DURESSSES
Tel. 03 80 21 21 05 - domainemichelprunier-fille@wanadoo.fr
domainemichelprunierfille.com

