



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Beaune Premier Cru
Les Sizies, Rouge, 2017



VIGNES

TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant. Exposition est.

SITUATION

Cette parcelle de 1er Cru se situe en bas de coteaux, au sud de l'appellation. Beaune appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Superficie du vignoble : 0.23 ha - **Age moyen des vignes:** 17 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés à 100% pour mettre en valeur le fruit. Macération de 14 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois, dont 25% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur rubis intense. Arômes complexes de fruits noirs - cassis, mûre - et fruits rouges - cerise, groseille -, de sous-bois et d'épices. Structure charpentée, riche en tanins souples et au charme croquant du raisin frais.

Servir en accompagnement de viandes rouges en sauce, de magrets de canard marinés.

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.