



DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Bourgogne
Rouge, 2022

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Provenant de plusieurs parcelles situées sur la commune d'Auxey-Duresses. Ce village appartient au vignoble de la Côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, assez frais, très caillouteux et bien drainant. Exposition ouest.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.31 ha - **Age moyen des vignes :** 55 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés à 100% pour mettre en valeur le fruit. Macération de 15 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE

Élevage en fût de chêne, non neuf, pendant 14 mois.

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur rubis. Arômes de petits fruits rouges. Vin friand et gourmand aux tanins souples

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS

Servir en accompagnement de charcuterie, grillades et crudités.

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-DURESSSES
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.