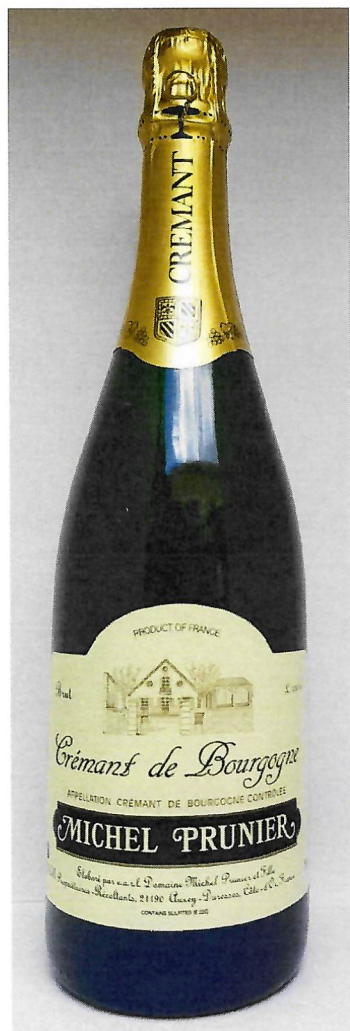




DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Crémant de Bourgogne Blanc



VIGNES

TERROIR

Ce vin provient de 3 parcelles différentes situées sur Auxey-Duresses et Chorey-les-Beaune. Sol argilo-calcaire, profond et bien drainant. Expositions diverses.

SITUATION

Auxey-Duresses et Chorey-les-Beaune se situent respectivement au sud et au nord de Beaune. Les deux villages appartiennent au vignoble de la Côte de Beaune.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Superficie du vignoble : 0.32 ha - **Age moyen des vignes:** 34 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nous produisons du Crémant sur le domaine depuis plus de 50 ans en tant que récoltant-manipulant. Nos cuvées sont constituées de 50% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 20% d'Aligoté. Notre Crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle. Première fermentation à 18°C en cuve inox thermorégulée. Elevage 7 mois en cuve avant mise en bouteille. Deuxième fermentation en bouteille avec prise de mousse et élevage sur lies fines pendant 24 mois - élevage sur "lattes" - Dégorgement et commercialisation.

Teneur en alcool : 11.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Arômes floraux et briochés. Fraîcheur et élégance en bouche.

Servir nature à l'apéritif ou alors en kir royal avec une crème de pêche, cassis ou framboise.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans - **Service :** Température de service : 6 à 8°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.