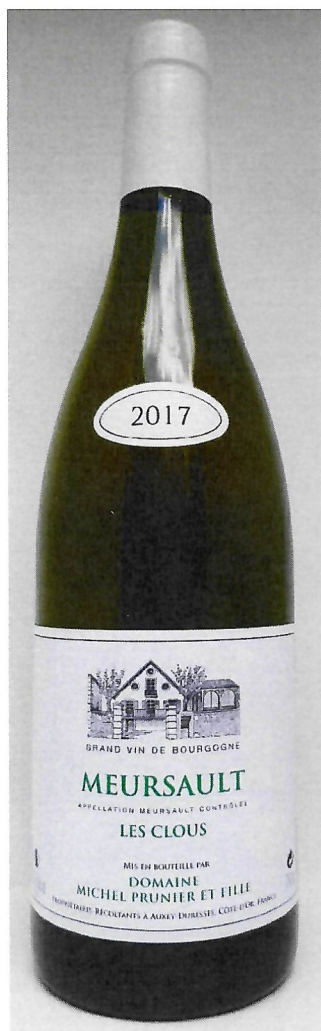




DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Meursault

Les Clous, Blanc, 2017



VIGNES

TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux, assez profond et bien drainant. Exposition Sud-Est.

SITUATION

Cette parcelle se situe en haut de coteaux, au-dessus des Premiers Crus. Meursault annonce ce que le Chardonnay fait de mieux en Côte de Beaune en allant encore plus au sud vers Puligny et Chassagne Montrachet.

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Superficie du vignoble : 0.34 ha - **Age moyen des vignes:** 46 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation à 18°C d'abord en cuve thermo-régulée, puis en fûts de chêne.

Elevage sur lies fines en fûts, dont 30% de fût neuf, avec batonnage régulier pendant 10 mois.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Couleur or. Arômes de pain grillé, d'épices et de silex. Vin riche et gras à l'équilibre entre onctuosité et fraîcheur.

En accompagnement de poissons sauce crémée.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service :** Température de service : 11 à 13°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.