DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Pommard

Les Vignots, Rouge, 2021

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION
Cette par elle se situe en haut de oteaux, au-dessus des Premiers Crus. Pommard se situe entre Beaune et Volnay et appartient au vignoble de la Côte de Beaune

TERROIR
Sol argilo-calcaire, caillouteux et drainant. Exposition sud.

A LA VIGNE
Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble** : 0.22 ha - **Age moyen des vignes**: 45 ans

Autres informations : Les Vignots

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION
Les raisins sont vinifiés en grappes entières pour exprimer toute la structure du terroir. Macération de 12 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

ELEVAGE
Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois, dont 30% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION
Couleur rubis foncé. Arômes concentrés de fruits mûrs -mûre, myrtille, prune-, de pain grillé et d'épices. Texture ferme et délicate aux tanins denses et ronds.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE
Température de service : 14 à 16°C.

ACCORDS METS-VINS
Servir en accompagnement de gibiers à poils et à plumes.

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-DURESSES
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.