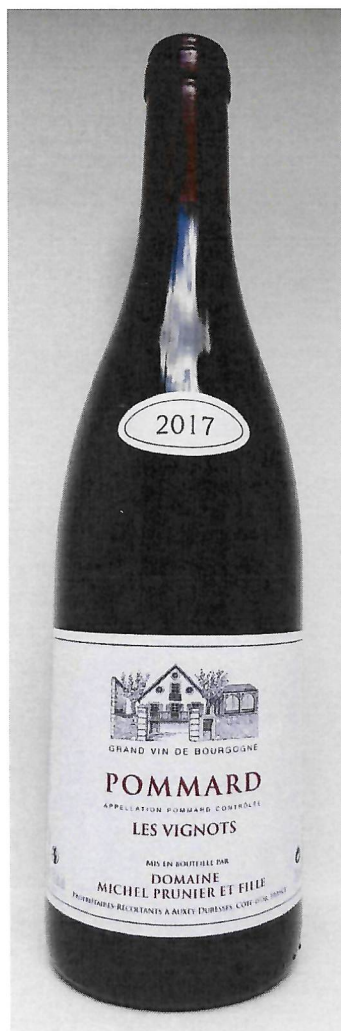




DOMAINE MICHEL PRUNIER ET FILLE

Pommard

Les Vignots, Rouge, 2017



VIGNES

TERROIR

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

SITUATION

Cette parcelle se situe en haut de coteaux, au-dessus des Premiers Crus. Pommard se situe entre Beaune et Volnay et appartient au vignoble de la Côte de Beaune

A LA VIGNE

Nous sommes respectueux des exigences d'une viticulture durable.

Superficie du vignoble : 0.22 ha - **Age moyen des vignes:** 41 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés à 50% pour équilibrer le fruit et la matière tannique. Macération de 15 jours avec pigeages et remontages. Fermentation en cuve thermo-régulée.

Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 20% de fûts neufs.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

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.

Servir en accompagnement de gibiers à poils et à plumes.

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.