



LANGEVINS

VINS CATALOGUES



Duresses

MICHEL PRUNIER ET FILLE, BOURGOGNE, FRANCE

nt une robe rubis assez intense. Nez délicat s'ouvrant sur des effluves d'origan et de clou de girofle s'ajoutent de subtiles notes végétales. Laissant percevoir une agréable fraîcheur, ce vin est doté de tannins soyeux. Il offre une bouche ample qui se termine dans une finale assez longue.

Q : **10255761**

Propriétaire : Domaine Michel Prunier et Fille

Emballage : SAQ

Appellation : Côte de Beaune

Vinification : Auxey-Duresses

Conditionnement : Bouteille

Contenu : Pinot noir (100%)

Alcool : 13%

Volume : 750 ml

Bouchon : Liège

Dégustation : Moyennement corsé et épice

Accord : Viandes rouges

PROPRIÉTÉ

Propriété de 12 ha située dans le village d'Auxey-Duresses et exposée vers l'est. Le domaine est doté d'un sol calcaire marneux. Type de vendange manuelle et assemblage de vignes de plaine et de coteaux. La culture est raisonnée et les traitements chimiques limités.

VINIFICATION

Âge moyen des vignes : 36 ans. Chaque raisin, vendangé à la main, passe par la table de tri. Vinification traditionnelle, cuvaison moyenne de 10 jours. Élevage : 14 mois en fût de chêne.

DÉGUSTATION

Moyennement corsé et épice.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées et en sauce.

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime.