



Auxey-Duresses

Domaine MICHEL PRUNIER ET FILLE, BOURGOGNE, FRANCE

Le vin présente une robe rubis assez intense. Nez délicat s'ouvrant sur des effluves d'origan et de safran. En bouche, on s'ajoute 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

Appellation : SAQ

Côte de Beaune

Village : Auxey-Duresses

Couleur : Rouge

Cépages : Pinot noir (100%)

Alcool : 13%

Contenance : 750 ml

Bouchon : Liège

Dégustation : Moyennement corsé et épicé

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 épicé.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées et en sauce.

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime.