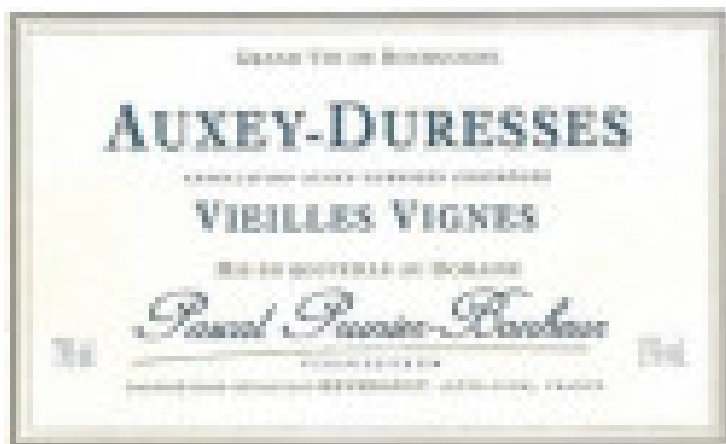


Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses "Vieilles Vignes" blanc sec 2017



Prix du produit :

93,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2017

Appellation: Auxey-Duresses

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Ce domaine à taille humaine (8 hectares) perpétue la tradition familiale alliée aux méthodes actuelles. Pour toutes les cuvées, la tenue de la vigne et la méthode de vinification est la même : **labours** pour éviter les traitements chimiques, dégustation quotidienne des baies pour caler la **date optimale de vendanges**. C'est le **calendrier lunaire** qui rythme le travail à la vigne et au chai. Les raisins sont triés une première fois à la vigne, puis sur une **table de tri** vibrante à leur arrivée au chai. Les **levures indigènes** sont utilisées pour la fermentation (en fûts) et un maximum de 10% de rafles sont utilisées dans la vinification, selon les cuvées et les millésimes. Le cuvage dure 2 à 3 semaines et les vins sont très peu pigés (2 à 3 fois par an). Les vignes ont en moyenne plus de 60 ans.

Commentaires sur ce

Domaine Prunier-Bonheur Auxey-Duresses "Vieilles Vignes" blanc 2018

Intégralement élevé en fûts et issu de vieux chardonnays situés en limite d'appellation Meursault, cet Auxey-Duresses est issu du grand millésime 2017 et déjà prêt à boire, même s'il se bonifiera avec l'âge (jusqu'à 2025-2027). Un grand vin de Bourgogne vinifié de façon traditionnelle, bien rond et bien long, avec une belle complexité, typique de son appellation.

Description brève du produit :

Le premier Auxey Duresses de notre gamme, vinifié par un des meilleurs spécialistes de l'Appellation. Une superbe AOP de Bourgogne qui reste souvent dans l'ombre de sa prestigieuse voisine Meursault. 2017 est un très grand millésime, propice à une dégustation dès 2020... ou jusqu'à 2025 au moins !