



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

Auxey-Duresses Les Crais

Vin Blanc / Chardonnay

La vigne

La parcelle occupe une surface d'un hectare d'un seul tenant en entrée de coteau exposé plein sud. Plantés en plusieurs tranches successives – 1953, 1957, 1959 et 1996 – les ceps sont âgés de 55 ans en moyenne.

Le sol, caillouteux, est de type marneux-calcaire sur une pente assez forte (environ 20%). Le sous sol présente de nombreuses veines d'eau qui permettent à la vigne d'éviter les phénomènes de stress hydrique les années de forte sécheresse.

Dégustation

Limpide et brillante, la robe développe des reflets or pâle irisés de vert. Le nez présente des notes de fleur blanches subtiles -jasmin- rehaussées par des arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est franche, nette et très expressive déroulant d'abord des arômes citronnés relayés par des notes plus complexes briochées et toastées. La finale est minérale juste comme il faut pour saliver et avoir envie d'en reprendre une gorgée !

Service

A consommer idéalement entre 2 à 7 ans (servir à 10 – 12°C)

Accords mets-vins

De l'apéritif aux viandes blanches en passant par les entrées, tout lui va ! Il a suffisamment de persistance pour accompagner les feuilletés en tout genre et de fraîcheur pour les crustacés, les gratins de poissons. Cette polyvalence devrait en faire un compagnon de choix pour vos soirées conviviales.

