



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

AUXEY-DURESSES

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

Cette cuvée résulte de l'assemblage de plusieurs parcelles.

La plus grande en surface est située « En Saussois » voisine du 1er cru « Climat du Val ». Exposée plein sud, elle apporte la puissance à la cuvée. Les deux autres parcelles sont issues des climats respectifs « Les Crais » et « Les Hautés » et apportent finesse et souplesse.

Les sols sont à forte dominante calcaire pour les trois parcelles.

Dégustation

Ce vin dégage des arômes de fruits rouges bien mûrs et de violette. L'attaque en bouche est assez souple. Sa gourmandise et sa rondeur en font un vin puissant mais charmeur.

Service

Servi à 15-16°C, ce vin s'exprimera entièrement. Vous pouvez le consommer dès sa deuxième année de bouteille et jusqu'à 6-7 ans.

Accords mets-vins

Les recettes de terroir lui vont très bien : bourguignonnes (bœuf bourguignon et œufs en meurette en tête !), mais aussi des autres provinces (tartiflette, raclette etc...). Essayez-le aussi avec un camembert au lait cru affiné à cœur...

