



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

BEAUNE Les Bons Feuvres

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

La vigne est âgée d'une soixantaine d'années. Située en pied de coteau, elle fait partie des parcelles de Beaune qui sont dans le prolongement de Pommard. Elle est bien placée puisqu'elle jouxte une zone classée en 1er cru. Le sol est à dominante argileuse et la parcelle est exposé Sud-Est.

Dégustation

D'une robe rubis profonde avec des nuances grenat, ce vin dégage des notes de fruits noirs au nez. La bouche soyeuse est marquée par des tannins veloutés et une belle aromatique fruitée et un peu musquée.

Service

Ce vin peut se consommer dès sa deuxième année en bouteille et peut se garder jusqu'à 8 ans. Température de service : 15 à 16°C.

Accords mets-vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, mais aussi avec les plats bourguignons comme le boeuf bourguignon ou les oeufs en meurette. Essayez le aussi avec des fromages à pâte cuite affinés à point.

