

Domaine Prunier-Bonheur Coteaux Bourguignons "Le P'tit Bonheur" rouge 2018

Prix du produit :

39,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR
Millésime: 2018
Appellation: Coteaux Bourguignons
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: P'tit Bonheur
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Quand un bon vigneron bourguignon vinifie du gamay... Voici un très joli Coteaux Bourguignon de plaisir immédiat. A peine embouteillé en juin 2020, il gagnera en finesse et en complexité au fil du temps, d'ici 2021. Une belle découverte à un prix inédit en Bourgogne par les temps qui courent !

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 Coteaux Bourguignons "Le P'tit Bonheur" rouge 2018

Ne vous fiez pas à l'étiquette "simpliste", c'est un vin très sérieux ! C'est quand même le "petit frère" des prestigieuses AOP vinifiés par ce domaine situé à Meursault.

Intégralement élevés en fûts et issu de parcelles proches des AOP Auxey-Duresses et Meursault, ces vieux gamays sont accessibles dès 2020 (mise en bouteille en juin).

Une cuvée très fruitée qui agrémentera les repas d'été en prouvant que la Bourgogne peut aussi produire de très belles cuvées à des prix encore accessibles. Une garde de 2 à 3 ans ne fera pas peur à ces jolis 2018.

A déguster comme tous les vins rouges, autour de 16-17°C