

Domaine Prunier-Bonheur Coteaux Bourguignons "P'tit Bonheur" blanc sec 2018

Prix du produit :

42,00 €



caractéristiques du produit :

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

Description brève du produit :

Une jolie découverte. Un 100% chardonnay de plaisir immédiat, parfaitement vinifié et élevé à la bourguignonne. Comme le rouge, ce Coteaux Bourguignons nous a beaucoup séduits lors d'une dégustation au domaine en juin 2020. L'attaque minérale (sol caillouteux) se prolonge par le gras du chardonnay élevé en barriques non neuves. Un beau Bourgogne accessible.

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" blanc 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 de 350 litres, moins marquants que les pièces bourguignonnes de 228 litres, ces vieux chardonnays de 70 ans sont situés sur la plaine caillouteuse située juste de l'autre côté de la nationale qui longe l'appellation Meursault.

Une cuvée de plaisir immédiat qu'il est inutile de conserver longtemps pour apprécier. Bien sûr, elle sera encore très bonne en 2022 !