

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses "Les Crais" blanc sec 2018



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2018

Appellation: Auxey-Duresses

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Crais

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un Auxey Duresses vinifié par un des meilleurs spécialistes de l'Appellation. Une superbe AOP de Bourgogne qui reste souvent dans l'ombre de sa prestigieuse voisine Meursault.

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.

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses "Les Crais" blanc sec 2018

Intégralement élevé en fûts et issu de vieux chardonnays situés en limite d'appellation Meursault, cet Auxey-Duresses est déjà prêt à boire, même s'il se bonifiera avec l'âge (jusqu'à 2025-2027). Un grand vin de Bourgogne vinifié de façon traditionnelle, bien rond et bien long, avec une belle complexité, typique de son appellation.