

Domaine Prunier-Bonheur Pommard 1er cru La Refène rouge 2018



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2018

Appellation: Pommard 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Refène

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un 1er Cru structuré qui offre un joli bouquet de fruit rouges et noirs mis en valeur par des notes épicées.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Prunier-Bonheur Pommard 1er cru La Refène 2018

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION

C'est une parcelle qui est situé entre le village de Pommard et le Clos de Epenots.

TERROIR

Le sol est calcaire marneux et de marnes, la parcelle est exposé au soleil levant.

A LA VIGNE

Le domaine conserve les méthodes traditionnelles tout en utilisant des techniques et des outils actuels : taille selon les lunes, application de faibles doses aux moments opportuns. La démarche utilise les fondements de l'agriculture biologique, en employant du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration.

Cépages : Pinot Noir 100%

Age moyen des vignes: 70 ans

VINIFICATION

La vendange manuelle subit deux tris successifs : un premier à la vigne puis le second lors de son arrivée en cuverie où elle est ensuite égrappée en totalité, encuvée et refroidie. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 à 7 jours destinée à développer les parfums et la matière, la température est graduellement montée jusqu'à un maximum de 30 - 32 °C dans le but d'extraire la couleur. La fermentation alcoolique est assurée par les levures indigènes afin de préserver au maximum le terroir. Les remontages sont réguliers tout au long de l'étape fermentaire afin de bien homogénéiser le moût. La durée de cuaison varie entre 15 et 21 jours.

ELEVAGE

L'élevage va durer de 15 à 18 mois, en totalité en fûts de chêne avec une proportion de 15 à 20% de bois neuf. La mise en bouteilles est effectuée à la propriété par nos soins. Toutes les dates d'intervention sur les vins -soutirage, mise en bouteilles...- sont fixées selon les cycles lunaires.

DÉGUSTATION

Avec sa robe d'un rubis profond, ce vin dévoile un nez puissant et fruité. La bouche, exprime une très belle concentration de fruits rouges et noirs. Sa belle quantité de tannins soyeux lui confère une très belle richesse qui ravira vos papilles.

SERVICE

Ce vin est à consommer à partir de sa 5ème année en bouteille et ce gardera jusqu'à 15ans voire plus selon le millésime et la qualité de la cave.

Température de service : 15°C

ACCORDS METS-VINS

Ce vin sera parfait avec de la viande rouge comme le boeuf dans toutes ses formes mais il peut aussi s'adapter au porc et au rôti, ainsi qu'à certains fromages comme l'Époisses.