

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses 1er Cru "Les Duresses" rouge 2019



Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Pascal PRUNIER-BONHEUR

Millésime: 2019

Appellation: Auxey Duresses 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Duresses

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un 1er Cru à moins de 40 €, vinifié par un des meilleurs spécialistes de l'Appellation Auxey-Duresses. Une jolie AOP de Bourgogne qui reste souvent dans l'ombre de sa prestigieuse voisine Meursault, à qui le climat "Les Duresses" n'a bien sûr pas grand chose à envier !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PRUNIER BONHEUR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Prunier-Bonheur Auxey Duresses 1er Cru "Les Duresses" rouge 2019

Fiche technique rédigée par domaine :

Terroir : La parcelle occupe le flan sud de la montagne du Bourdon qui présente une assise marno-calcaire très caillouteuse. Ces deux facteurs alliés au grand âge de la vigne confèrent au

vin la maturité alliée à une certaine minéralité gages d'équilibre et de perspective d'un grand Bourgogne.

Situation : A l'entrée du village, la parcelle occupe le coteau est de la vallée, exposé plein sud et fait le trait d'union avec les Monthelie 1er cru voisins.

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 seulement du soufre et du cuivre. Le rendement est également contrôlé de façon très stricte pour conserver suffisamment de concentration. Age moyen des vignes: 85 ans

Vinification et élevage : 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 -totalement ou petite proportion de vendange entière selon les années-, puis 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 cuvaison varie entre 16 et 21 jours. Le vin est élevé pendant 16 à 18 mois en fûts avec une proportion de 20 % de fûts neufs qui vont lui conférer une complexité supplémentaire sans en masquer la nature profonde. 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 choisies en se basant sur le cycle lunaire.

Dégustation : Son attaque souple et son caractère charnu en font un grand polyvalent.

Service : Sa finesse permet de commencer à le déguster dès sa 2ème année de bouteille mais il présente aussi une grande aptitude à la garde. Servi à 15-17°C, ce vin s'exprimera entièrement.

Accord mets et vins : Il accompagne à merveille les belles viandes rouges, grillées ou en sauce mais convient également très bien aux pièces de veau ou de porc. Magnifique sur les risottos de toute sorte ! Parfait avec les fromages et, pourquoi pas, les desserts au chocolat noir lorsqu'il commence à vieillir.