



Maison Prunier-Bonheur - Auxey-Duresses

Bourgogne - Auxey Duresses AOP

Vignoble

Le Domaine Pascal Prunier Bonheur a été fondé en 1983 par Pascal Prunier, 5e génération d'une famille de viticulteurs. En ce temps, sa propriété viticole ne s'étendait que sur 3 ha. Ses vignes sont réparties sur les communes de Beaune, Auxey-Duresses, Meursault, Monthelie et Pommard. Au cours de l'année 1999, il épouse Christine Bonheur. L'association des deux noms a donné naissance à un vignoble de renommée dans la Bourgogne. Aujourd'hui, la propriété viticole fait plus de 8 ha.

Vinification

Un pressurage s'effectue avant un débouillage pour être entonné en fûts pour la fermentation alcoolique. A côté des barriques bourguignonnes traditionnelles (228 litres), une proportion de plus en plus importante de demi-muids (350 litres) est utilisée : en effet ils confèrent une plus grande élégance et une plus grande subtilité au vin.

Dégustation

Limpide et brillante, la robe présente des reflets or pâle irisée de vert. Le nez développe des notes de fleurs blanches subtiles (jasmin) rehaussées d'agrumes. L'attaque en bouche est franche, nette et expressive, déroulant d'abord des arômes citronnés relayés par des notes plus complexes briochées et toastées. La finale est salivante et rafraîchissante.

Le servir vers 12°C à l'apéritif, avec des viandes blanches ou des fromages à pâte cuite. Il a suffisamment de persistance pour accompagner les feuilletés en tout genre et de fraîcheur pour les crustacés ou gratins de poissons.

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Ample et puissant

Taux d'alcool : 13

Allergène : Sulfites