Auxey-Durresses Blanc, Domaine Michel Prunier et Fille



Les Prunier sont vignerons depuis 5 générations à Auxey-Duresses, une petite perle enclavée entre Meursault, Saint Romain, Saint Aubin et Monthelie. Les vignes sont de ce blanc sont réparties sur 3 terroirs ; le Village, les Closeaux et les Hautés. Les deux derniers frôlent Meursault. Maintenant c'est au tour de la fille Estelle qui va petit à petit reprendre le flambeau et veiller à garder la tradition, le niveau de qualité et le respect des terres.

Origine: Ce vin provient de 3 parcelles différentes : « le Village », « les Closeaux », « les Hautées ». Sol argilocalcaire, caillouteux et drainant. Expositions diverses.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Vendange manuelle, pressurage, fermentation à 18°C, d'abord en cuve thermorégulée, puis en fût de chêne. Après la fermentation malolactique le vin s'affine 10 mois sur lies fines en fûts de chêne, dont 10% de fût neuf, avec bâtonnage.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez d'agrumes, fleurs blanches et pierre à fusil. En bouche, l'attaque est vive, la texture est tendue avec une belle salinité en finale.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec des fruits de mer, un gratin de courgettes ou un chèvre frais aux herbes.

- Saumon en carpaccio/tartare
- Homard chaud, en sauce
- Lotte, sauce crème poivre vert
- Turbot au four
- ...