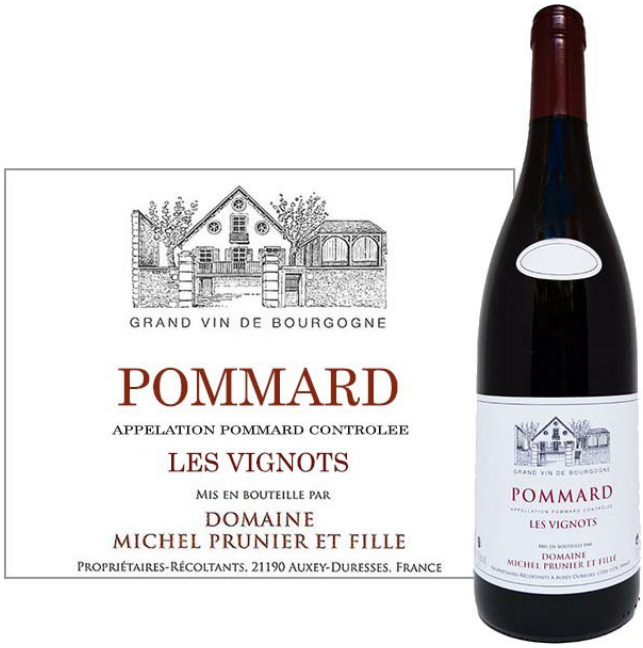
Pommard "Les Vignots", Michel Prunier & Fille



Bien qu'originaire d'Auxey-Duresses, la famille Prunier possède 0.22 ha à Pommard. Les Vignots est une belle parcelle de vignes de 45 ans qui est exposé plein sud, au-dessus des crus en tout en haut en direction de Nantoux. Estelle Prunier gère le domaine familial avec son père. Elle apporte une tendance moderne et écologique tout en préservant le caractère traditionnel et qualitatif de ce cru familial.

Origine: Les Vignots est une longue parcelle dans les hauts de pommard au-dessus des premiers crus en direction de Nantoux. Elle se situe sur sol argilo-calcaire exposé sud.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Les raisins sont vinifiés en grappes entières pour exprimer toute la structure du terroir. Macération de 12 jours avec remontages. Fermentation en cuve thermorégulée. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois, dont 30% de fûts neufs.

Dégustation: Belle palette d'arômes concentrés de fruits mûrs : mûres, myrtilles, prunes sur un fond de pain grillé et d'épices. Texture ferme et délicate aux tanins denses et ronds.

Potentiel de garde: 5-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Délicieux en accompagnement de gibiers à poils et à plumes s'il a de l'âge ou alors une belle côte de bœuf s'il est jeune (moins de 5 ans). À savourer aussi avec des gnocchis au parmesan ou un camembert affiné.