Auxey-Durresses Blanc, Domaine Michel Prunier et Fille



De Pruniers zijn al 5 generaties lang wijnbouwers in Auxey-Duresses, een klein juweeltje ingeklemd tussen Meursault, Saint Romain, Saint Aubin en Monthelie. De wijnstokken voor deze witte wijn zijn verdeeld over 3 terroirs: le Village, les Closeaux en les Hautés. De laatste twee grenzen aan Meursault. Nu is het de beurt aan dochter Estelle om geleidelijk de fakkel over te nemen en ervoor te zorgen dat traditie, kwaliteit en respect voor het land behouden blijven.

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

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: De druiven worden geperst en gegist bij 18°C, eerst in temperatuurgecontroleerde kuipen en daarna in eikenhouten vaten. Na de malolactische gisting rijpt de wijn 10 maanden op zijn fijne droesem in eikenhouten vaten, waarvan 10% nieuw.

Degustatie: Lichtgele kleur met zilveren reflecties. Aroma's van citrus, witte bloemen en vuursteen. In de mond een levendige aanzet, strakke textuur en een zilte afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij zeevruchten, courgettegratin of verse geitenkaas met kruiden.

- Carpaccio / tartaar van zalm
- Warme kreeft, met saus
- Zeeduivel met een roomsaus & groene peper
- In de oven gebakken tarbot
- ...