



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

AUXEY-DURESSES 1^{er} Cru Les DuresSES

Vin Rouge / Pinot Noir

La vigne

A l'entrée du village, la parcelle occupe le coteau de la vallée exposé plein sud et fait le trait d'union avec les Monthelie 1er cru voisins. Elle présente une assise marno-calcaire très caillouteuse. Ces deux facteurs alliés au grand âge de la vigne (90 ans !) confèrent au vin la maturité alliée à une certaine minéralité gages d'équilibre et de perspective d'un grand Bourgogne.

Dégustation

Rubis, la robe se révèle brillante et limpide. Le nez, typique, développe des accents de fruits rouges, cerise avec un soupçon de cassis et de fraise. Élégante et racée avec une belle finesse présente dès ses jeunes années, la bouche développe une bonne longueur avec des notes de réglisse. Très longue, la finale permet de laisser s'exprimer la minéralité noble des vins rouges.

Service

Sa finesse permet de commencer à le déguster dès sa 3^{ème} année de bouteille mais il présente aussi une grande aptitude à la garde. Servi à 15-16°C, ce vin s'exprimera entièrement.

Accords mets-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.

