



DOMAINE

Pascal Prunier-Bonheur

VITICULTEUR A MEURSAULT

BEAUNE PréFeuvres

Vin Rouge / Pinot Noir

Les vignes

Cette cuvée est l'assemblage de deux parcelles : Beaune Les Prévoles et Beaune les Bons Feuvres. Géographiquement très proches, ces deux vignes se complètent : la parcelle de Bons Feuvres âgée d'une soixantaine d'années amène sagesse et élégance tandis que la jeune plante des Prévoles apporte dynamisme et énergie à la cuvée. Situées en pied de coteau, elles font parties des parcelles de Beaune qui sont dans le prolongement de Pommard. Elles sont bien placées puisqu'elle jouxtent une zone classée en 1er cru. Les sols sont à dominante argileuses.

Dégustation

D'une robe rubis profonde avec des nuances grenat, ce vin dégage des notes de fruits noirs au nez. La bouche soyeuse est marquée par des tannins veloutés et une belle aromatique fruitée et un peu musquée.

Service

Ce vin peut se consommer dès sa deuxième année en bouteille et peut se garder jusqu'à 8 ans. Température de service : 15 à 16°C.

Accords mets-vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec les viandes blanches, mais aussi avec les plats bourguignons comme le boeuf bourguignon ou les oeufs en meurette. Essayez le aussi avec des fromages à pâte cuite affinés à point.

