



# *Auxey-Duresses* *blanc 2005* *Domaine Michel PRUNIER*

## Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bourgogne Côte de Beaune
<b>Appellation :</b>	Auxey-Duresses
<b>Encépagement :</b>	Chardonnay
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Silice et calcaire
<b>Situation :</b>	Est, dans le prolongement des vignobles de Meursault
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	50 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation en cuves thermorégulées
<b>Elevage :</b>	12 mois en fûts de 3 à 4 vins
<b>Vinificateur :</b>	Michel PRUNIER
<b>Propriétaire :</b>	Domaine PRUNIER

## Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est expressif et développe des notes de fleurs blanches ainsi que quelques touches vanillées (élevage). A l'aération apparaissent des parfums végétaux de foin et de menthol complétés par des fruits jaunes comme la poire et la pomme.
<b>Gustatif :</b>	La bouche, d'un volume moyen est plutôt construite sur la droiture. En effet, la souplesse de l'attaque laisse place à une belle franchise. La trame acide, légèrement citronnée apporte une belle longueur à cette cuvée.
<b>Global :</b>	Simple mais bien construit, ce Bourgogne blanc exprime bien les terroirs à blancs tardifs d'Auxey-Duresses. Au seuil d'une vallée qui s'enfonce dans les Hautes Côtes, l'appellation prolonge le vignoble de Meursault.

## Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>16.90 € TTC</del> - <b>prix club : 14.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Quenelles de brochet, charcuteries
<b>Service :</b>	Servir à 12° C