



Maison Prunier-Bonheur

Bourgogne - Pommard AOP

Vignoble

Le Domaine Pascal Prunier Bonheur a été fondé en 1983 par Pascal Prunier, 5^e génération d'une famille de viticulteurs. En ce temps, sa propriété viticole ne s'étendait que sur 3ha. Ses vignes sont réparties sur les communes de Beaune, Auxey-Duresses, Meursault, Monthelie et Pommard. Au cours de l'année 1999, il épouse Christine Bonheur. L'association des deux noms a donné naissance à un vignoble de renommée dans la Bourgogne. Aujourd'hui, la propriété viticole fait plus de 8 ha. Vinification

La vendange est égrappée avant la macération pré-fermentaire à froid. La fermentation alcoolique est déclenchée à chaud et réalisée par les levures indigènes afin de favoriser l'expression du terroir.

L'élevage dure entre 15 et 18 mois en fûts de chêne. Une filtration légère est réalisée, et toutes les interventions sont décidées en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation

Doté d'une robe rubis intense et profonde, ce vin offre un nez élégant développant des notes de petits fruits rouges et noirs soutenues par une pointe de réglisse. La bouche est ample, charnue et fruitée. Elle évoque les petits fruits rouges et noirs, soutenus par des notes épicées et se révèle croquante et juteuse... un Pinot Noir équilibré.

Le servir autour de 15°C avec de belles pièces de viande rouge, des plats en sauce ou des fromages.

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Puissant et corsé

Taux d'alcool : 13

Allergène : Sulfites