



AOP BOURGOGNE

DOMAINE PRUNIER LARCHEZ

Blanc « Auxey-Duresses »



Cépages : 100% Chardonnay.

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Récolté à maturité puis pressuré à l'arrivée en cuverie, début de fermentation en citerne inox et mise en fût à mi-fermentation. Les fermentations malolactiques débutent après la fermentation alcoolique à une température de 18-20°C. Élevage en fût de chêne pendant 8/9 mois, avec 15% de fûts neuf, le reste en fûts de 1 à 3 vins. Puis, soutirage et mise en cuve inox pour filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Fruité avec des notes agrumes et une pointe acidulée dans les premières années pour ensuite prendre du gras en développant des notes gourmandes de noisettes grillées, de biscuits et d'amandes. 4 à 8 ans de conservation en cave