



Domaine Pascal Prunier-Bonheur Monthelie 1er cru Les Vignes Rondes Rouge

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
W I J N E N



WIJNDOMEIN

Pascal Prunier-Bonheur



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Duurzaam



GASTRONOMIE

Gevogelte | Kalfsvlees | Fazant

Beschrijving

De Monthelie 1er Cru *Les Vignes Rondes Rouge* is een elegante Pinot Noir die het verfijnde karakter van Monthelie perfect uitdrukt. De wijngaard *Les Vignes Rondes* ligt op de hellingen tussen Volnay en Meursault, waar de bodem bestaat uit kalkrijke klei en mergel. Deze combinatie geeft de wijn zowel finesse als een mooie structuur. De wijnstokken zijn oud en diepgeworteld, wat zorgt voor complexiteit en concentratie in het fruit.

De druiven worden volledig met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. De vinificatie gebeurt volgens traditionele methodes: een spontane fermentatie met natuurlijke gisten en een rijping van 12 tot 15 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan een deel nieuw. Dit zorgt voor een subtiele houttoets die de elegantie van de Pinot Noir ondersteunt zonder te overheersen.

In het glas schittert de wijn robijnrood. Het aroma is verfijnd en expressief, met tonen van rode kers, framboos, viooltjes en een vleugje specerijen. In de mond presenteert hij zich soepel en zijdezacht, met fijne tannines, frisse zuren en een minerale ondertoon die zorgt voor balans en lengte. De afdrank is harmonieus en gelaagd, wat deze wijn bijzonder geschikt maakt voor gerechten als gevogelte, lamsvlees, kalfsvlees of verfijnde wildgerechten.

Domein

Domaine Pascal Prunier-Bonheur is een familiebedrijf gevestigd in Meursault, in het hart van de Côte de Beaune. Al vijf generaties lang wordt hier met passie en vakmanschap gewerkt aan wijnen die de essentie van Bourgogne weerspiegelen. Het domein bezit percelen in verschillende appellaties, waaronder Meursault, Auxey-Duresses, Monthelie, Volnay en Pommard.

Onder leiding van Pascal Prunier-Bonheur combineert het domein respect voor traditie met een nauwgezette moderne aanpak. De wijngaarden worden duurzaam en met respect voor de natuur beheerd, waarbij de ouderdom van de stokken, vaak decennia oud, zorgt voor een natuurlijke concentratie en complexiteit.

In de kelder kiest men voor een klassieke vinificatie: handmatige oogst, fermentatie met natuurlijke gisten en rijping op Franse eikenhouten vaten, waarvan een deel nieuw. Zo ontstaan wijnen die tegelijk verfijnd en expressief zijn, met een duidelijke terroiridentiteit.