

AOP BOURGOGNE

DOMAINE PRUNIER DAMY

Rouge « Pommard »



Cépages : 100% Pinot Noir.

Sol : Argilo calcaire exposition est

Vinification : Trié à l'arrivée en cuverie, une macération pré fermentaire à froid de 5 jours est effectuée. Le début de la fermentation est contrôlée à basse température, des petits pigeages manuels sont pratiqués, puis 2 à 5 pigeages pneumatiques, et à pleine fermentation des remontages avec aération. Aucun levurage ni ajout de produits n'est effectué. Le vin est élevé en fût de 1 à 3 vins pendant 12 mois, dans un cave à 10°C

Dégustation : Fruits rouges bien mûrs (myrtille, cassis et mûre), charpenté et puissant avec des tanins bien présents. Sa structure charpentée et ses tanins deviendront soyeux avec des arômes de cuir, poivre et truffe. Se bonifiera 2/3 ans en cave. Conservation jusqu'à 15ans.