



AOP BOURGOGNE

DOMAINE PRUNIER LARCHEZ

Rouge « Haute côtes de Beaune »



Cépages : Pinot noir

Sol : Argilo calcaire

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 3 pigeages pneumatiques, et à pleine fermentation des remontages avec aération. Elevage en fût de 4 à 5 vins pour ne pas masquer les arômes du vin et garder la typicité du terroir, dans une cave à 10°C, pendant 12 mois.

Dégustation : Une belle fraîcheur en bouche, une note de fruits rouges avec une belle vivacité, des tanins doux.

Accord mets/vin : à boire de suite ou garder 5-6 ans.