



AOP BOURGOGNE

DOMAINE PRUNIER LARCHEZ

Rouge « Haute côtes de Beaune »



Cépages : 100% Pinot Noir.

Sol : Argileux marneux sur les hauteurs du village d'Auxey-Duresses

Vinification : Triés 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 aérations. Aucun levurage ni ajout de produits n'est effectué. Le vin est mis en fût de 4 à 5 vins, 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. A boire de suite ou à conserver 5-6 ans.