



# AOP BOURGOGNE

## DOMAINE PRUNIER-DAMY

### Rouge « Hautes côtes de Beaune »



**Cépages** : Pinot noir

**La vigne** : Située de les Hauteurs d'Auxey-Duresses à une centaine de mètres de la parcelle d'Auxey 1<sup>er</sup> cru le Clos du Val.

**Vinification** : Vinification en cuve inox thermo-régulée, la fermentation et la température sont minutieusement contrôlées pour une préservation optimale du fruit et de la structure. Vinification douce avec de petits pigeages en privilégiant les remontages. La fermentation terminée, les baies sont présurées à l'aide d'un pressoir pneumatique qui permet un pressurage délicat. Les vins sont ensuite mis en fût pour le début de l'élevage. Elevage 8 mois en fût, sans fûts neufs pour garder toute la fraîcheur et la typicité de ce vin aux tanins délicats.

**Dégustation** : Frais et fruité, des tanins délicats, à boire sans modération !

**Accord mets/vin** : On l'appréciera avec une belle planche de charcuterie et fromage, et un traditionnel jambon persillé.