



AOP BOURGOGNE

DOMAINE PRUNIER DAMY

Rouge « Monthélie »



Cépages : 100% Pinot Noir.

Sol : Argilo calcaire exposition sud ouest

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 4 à 5 vins pendant 12 mois, dans un cave à 10°C

Dégustation : Des notes épicées sur fond de fruits rouges. La structure de ce vin repose sur des tanins fins et fermes. Se conserve en cave 4 à 9 ans.