Domaine
PRUNIER-DAMY
AUXEY-DURESSES

MONTHELIE 1ER CRU

« Les Duresses »

Belle expression et finesse, des arômes de petits fruits et de fleurs, le tout délicatement boisé.

CÉPAGE

Pinot noir

LA VIGNE

Exposée sud-est, cette vigne plantée en 1969 à la terre majoritairement marneuse, donne à ses vins une grande rondeur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 12 mois dont 25% de fûts neufs. Pour ce vin avec une belle structure, le fût apportera profondeur et complexité.

ACCORD METS-VINS

Ce Monthelie 1er cru s'accordera à merveille avec un magret de canard et un Morbier.

Domaine Prunier-Damy - 4, rue du Moulin Prunier - 21190 Auxey-Duresses - Tel. 03 80 21 11 62 - Email: domaine@prunierdamy.com
WWW.PRUNIER-DAMY.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération