Domaine
PRUNIER-DAMY
AUXEY-DURESSES

POMMARD

« Trois Follots »

Grande richesse, des arômes de fruits rouges bien mûrs, prune et cassis. Charpenté avec des tanins bien présents.

CÉPAGE

Pinot noir

LA VIGNE

Parcelle située sur un coteau très abrupt et voisine des 1ers Cru « Rugiens » Plantée en 1950, elle donne de petits rendements.

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 30% de fûts neufs. Pour ce vin avec une belle structure, le fût apportera profondeur et complexité.

ACCORD METS-VINS

On accompagnera ce pommard de gibiers, de viandes en sauce comme notre bœuf bourguignon, mais s'appréciera aussi avec une côte de bœuf au barbecue ! Par la suite avec un roquefort ou un ami du chambertin.

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