

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## AUXEY-DURESSES

### « L'Argillas »

*Très gourmand et fruité, les tanins sont tendres. Au nez de délicats arômes de groseille.*

#### CÉPAGE

Pinot Noir

#### LA VIGNE

Située en continuité des 1ers crus, cette vieille vigne bénéficie d'une des meilleures expositions du village.

#### 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 pressurées 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 en fût. Pas de fûts neufs sur cette cuvée pour garder la typicité de ce vin aux tanins délicats.

#### ACCORD METS-VINS

On pourra déguster ce vin avec un poulet fermier, ou un rôti de porc. Il accompagnera parfaitement un fromage de Cîteaux et un camembert.

Domaine Prunier-Damy - Rue du Pont Boillot - 21190 Auxey-Duresses - Tél. 03 80 21 60 38 - Email: [domaine@prunierdamy.com](mailto:domaine@prunierdamy.com)

[WWW.PRUNIER-DAMY.COM](http://WWW.PRUNIER-DAMY.COM)

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