

Domaine
PRUNIER-DAMY
AUXEY-DURESSES



BEAUNE

« Siserpe »

Élegant et rond, en bouche violette et cassis. Un vin discrètement tannique avec un bel équilibre.

CÉPAGE

Pinot Noir

LA VIGNE

Située juste au dessus des 1ers cru « les Aigrots » et à la droite des célèbres Beaune St désirée, elle surplombe toute la côte de Beaune avec en prime une vue magnifique.

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 en fût. Pour garder la typicité de ce vin à structure délicate nous n'utilisons pas de fûts neufs, qui pourraient prendre le dessus sur le vin.

ACCORD METS-VINS

Le célèbre Coc au vin se mariera à la perfection avec ce Beaune, mais encore un agneau grillé ou rôti. Pour accompagner notre célèbre fromage « Le délice de Pommard » au son de moutarde.

Domaine Prunier-Damy - Rue du Pont Boillot - 21190 Auxey-Duresse - Tél. 03 80 21 60 38 - Email: domaine@prunierdamy.com

WWW.PRUNIER-DAMY.COM

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