

Domaine
PRUNIER-DAMY
AUXEY-DURESSES



GEVREY-CHAMBERTIN

Un vin de caractère, très puissant et corsé avec une grande longueur, des arômes de mûre et violette.

CÉPAGE

Pinot noir

LA VIGNE

Un assemblage de 2 parcelles pour apporter un bel équilibre à ce vin.

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

Se mariera parfaitement avec un bourguignon de sanglier ou un canard à l'orange.

Domaine Prunier-Damy - Rue du Pont Boillot - 21190 Auxey-Duresses - 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