



## BOURGOGNE ALIGOTE

*Un vin plein de fraîcheur avec de délicieux arômes de pêche et citron.*

### CÉPAGE

Aligoté

### LA VIGNE

Cette vieille vigne plantée en 1955 de très faible rendement apporte à ce vin une belle structure.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifié en citerne inox à basse température (18-20 °c) pour conserver tout son pep's et sa fraîcheur.

### ACCORD METS-VINS

L'aligoté est le vin d'apéritif par excellence en Bourgogne ! Mais on peut aussi l'accompagner de fruits de mer, d'huitres ou encore d'un fromage de chèvre frais.

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## BOURGOGNE CHARDONNAY

*Un vin frais et fruité avec des notes d'agrumes pour accompagner toutes vos délicieuses planches apéritives !*

### CÉPAGE

Chardonnay

### LA VIGNE

nc

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Elevage 100% fût de chêne.

### ACCORD METS-VINS

nc

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## SAINT-ROMAIN

« Sous le Château »

*Typique de ce village, ce vin est minéral, vif et plein de fraîcheur, typé fleurs blanches.*

### CÉPAGE

Chardonnay

### LA VIGNE

Située sous les ruines de l'ancien château, ce climat détient la meilleure exposition de Saint-Romain. Une demande à été faite par les vignerons pour que ce climat passe en 1er Cru, affaire à suivre...

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifié en citerne inox jusqu'à mi-fermentation puis en fûts pour apporter finesse aromatique. Basse température contrôlée (18-20 °c) pour conserver tout son fruit et sa structure. Elevage 8 mois en fûts (sans fûts neufs) à partir de 2019 15% de fûts neufs, pour apporter ampleur et finesse.

### ACCORD METS-VINS

Ce Saint-Romain s'accordera parfaitement avec une blanquette de volaille ou des Gambas.

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## AUXEY-DURESSES

### « Les Boutonniers »

*Ce vin au note d'ananas et pêche possède une belle ampleur et fraîcheur, en fin de bouche des notes d'amandes fraîches.*

#### CÉPAGE

Chardonnay

#### LA VIGNE

Parcelle joignante de Meursault qui lui vaut sa notoriété, les boutonnières, du haut de ses 50 ans, donne chaque année des raisins de grande qualité.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifié en citerne inox jusqu'à mi-fermentation puis en fûts pour apporter finesse aromatique. Basse température contrôlée (18-20 °c) pour conserver tout son fruit et sa structure. Élevage en fût 9 mois dont 15% de fûts neufs pour apporter ampleur et finesse.

#### ACCORD METS-VINS

Notre Auxey sera d'autant plus apprécié s'il est accompagné d'un filet mignon de porc, d'un poisson au four ou même d'un comté.

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSSES



## MEURSAULT

### « Les Clous »

*Intense et puissant, un Meursault tout en finesse avec un boisé délicat. Des notes de noisettes grillées en fin de bouche.*

#### CÉPAGE

Chardonnay

#### LA VIGNE

Cette vigne plantée en 1978 est située à une centaine de mètre au dessus des 1er Crus. De faibles rendements pour des raisins de qualité.

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifié en citerne inox jusqu'à mi-fermentation puis en fûts pour apporter finesse aromatique. Basse température contrôlée (18-20 °c) pour conserver tout son fruit et sa structure. Elevage 9 mois en fût dont 30% de fûts neufs pour apporter ampleur et finesse.

#### ACCORD METS-VINS

Il accompagnera à merveille vos plats de fêtes, fois gras, homard mais aussi vos plats de tous les jours, poisson en sauce, poularde à la crème. Se mariera très bien avec un comté affiné.

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



## CHASSAGNE-MONTRACHET

*Une belle profondeur et une grande finesse, des notes d'acacia et de fruits à chair blanches.*

### CÉPAGE

Chardonnay

### LA VIGNE

Un assemblage de 2 parcelles qui apporte un bel équilibre à ce vin.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifié en citerne inox jusqu'à mi-fermentation puis en fûts pour apporter finesse aromatique. Basse température contrôlée (18-20 °c) pour conserver tout son fruit et sa structure. Elevage 12 mois dont 35% de fûts neufs pour apporter ampleur et finesse.

### ACCORD METS-VINS

Une bouteille qui trouvera sa place sur vos tables de fête, comme sur votre table de tous les jours, accompagné d'un carpaccio de saint Jacques, homard, fois gras, ou encore un poisson en sauce et un fromage de chèvre sec.

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSSES



## HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE

« Le grand val »

*Frais et fruité, des tanins délicats, à boire sans modération!*

### CÉPAGE

Aligoté

### LA VIGNE

Située sur les Hauteurs d'Auxey-Duresses à une centaine de mètres notre parcelle d'Auxey 1er cru le Clos du Val.

### 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 presseur pneumatique qui permet un pressurage délicat. Les vins sont ensuite mis en fût pour le début de l'élevage. Elevage 8 mois en fût, sans fûts neufs pour garder toute la fraîcheur et la typicité de ce vin aux tanins délicats.

### ACCORD METS-VINS

On l'appréciera avec une belle planche de charcuterie et fromage, et notre traditionnel jambon persillé.

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

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



Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## AUXEY-DURESSES

### Cuvée La Folie des Prunes

*Très vieille vigne qui donne à ce vin une belle intensité avec des notes de cuir et de fruits biens mûrs.*

#### CÉPAGE

Pinot Noir

#### LA VIGNE

Située sur le prolongement des 1ers crus, voisine de notre Auxey Argillas, cette vigne plantée en 1956, donne de faibles rendements pour une maturation optimale.

#### 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 presseur 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 accorder ce vin avec une côte de bœuf au barbecue, et un St Félicien.

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## MONTHELIE

« Clos de Ressi »

*Très équilibré avec des notes épicées sur des arômes de groseille.*

### CÉPAGE

Pinot Noir

### LA VIGNE

Ce clos est le monopole du domaine, idéalement située à quelques pas des 1ers crus, elle bénéficie d'une belle exposition et profite du soleil couchant, pour une parfaite maturation et toujours précoce. Un clos qui n'a rien à envier aux 1ers crus !

### 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 presseur 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 associera notre Monthelie avec une poularde rôtie, une côte de veau ou un Brillat Savarin.

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

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 presseur 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-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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## MONTHELIER 1<sup>ER</sup> 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 presseur 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 - 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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## AUXEY-DURESSES 1<sup>ER</sup> CRU

« Clos du Val »

*Un vin gourmand tout en rondeur et en finesse, un boisé fin. Très floral avec un parfum subtil de rose ancienne.*

### CÉPAGE

Pinot Noir

### LA VIGNE

Cette parcelle plantée en 1966 et détenue par seulement deux vignerons demeure sur le plus beau terroir et ensoleillement du village. On y a une vue imprenable sur Auxey-Duresses, Meursault et Monthelie !

### 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 presseur 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

Une côte de veau ou un civet de lapin accompagneront divinement bien cette bouteille !

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## VOLNAY

« Les Pluchots »

*De délicieux arômes de framboise et violette, un vin tout en finesse avec des tanins soyeux. Le célèbre « vin de femme » mais qui plait tout autant aux hommes !*

### CÉPAGE

Pinot noir

### LA VIGNE

Notre doyenne du domaine, plantée dans les années 30, cette vigne à un très faible rendement, sur une terre marneuse qui donne des vins tout en délicatesse.

### 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 presseur 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

Un filet canard et un fromage de Morbier accompagneront à merveille ce Volnay.

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

Domaine  
**PRUNIER-DAMY**  
AUXEY-DURESSES



## POMMARD

« En Chiveau »

*Un Pommard puissant mais tout en délicatesse avec des notes de mûre et d'épices.*

### CÉPAGE

Pinot noir

### LA VIGNE

Cette vieille vigne plantée 1965 donne un faible rendement, elle est située une centaine de mètres de notre cuvée des « Trois Follots »

### 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 presseur 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 fera ressortir profondeur et complexité.

### ACCORD METS-VINS

On pourra accompagner ce pommard de Gibiers, comme un civet de lièvre, mais il s'associera parfaitement avec notre bœuf Bourguignon, et un fromage d'époisse.

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

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 presseur 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 - Rue du Pont Boillot - 21190 Auxey-Duresse - 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





## NUITS-SAINT-GEORGES

*Justine et Jordan, les JJ, représentent la 11ème génération du domaine familial, et signent quelques cuvées à leurs noms.*

*Un vin puissant avec des tanins très sensuels, aux parfums de cerises et note épicée.*

### 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

On pourra boire cette bouteille avec un confit de canard ou encore des travers de porc caramélisés.

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-Duresse - 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