

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

WWW.PRUNIER-DAMY.COM

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