

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-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