

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 - 4, rue du Moulin Prunier - 21190 Auxey-Duresse - Tel. 03 80 21 11 62 - 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