

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RAVAUT

— PIERRE —



ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU

CEPAGE

PINOT NOIR 100 %

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri sélectif. Égrappage total puis fermentation alcoolique entre 25° et 34°C en cuve inox pendant 10 à 15 jours. Pigeage journalier jusqu'au décuvage.

ÉLEVAGE :

Le vin est élevé en fûts de chêne français (fabriqués par des tonnelleres locales), dont 15 % de fûts neufs, pendant 12 mois. Soutirage et assemblage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION :

Les sols profonds apportent des arômes corsés et généreux. Arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise) avec une structure tannique puissante. A déguster de 5 à 15 ans.

TERROIR :

Situé en bas de coteau, sur des sols bruns rougeâtres composés de débris calcaires à silex. Ce vin est issu de la parcelle « les Vercots ».

PRODUCTION :

2700 bouteilles



DOMAINE PIERRE RAVAUT

2 ROUTE DE BEAUNE - CLOS ROYER - 21550 LADOIX-SERRIGNY

TEL. 03 80 21 42 32 - contact@pierre-ravaut.fr

WWW.PIERRE-RAVAUT.FR