

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RAVAUT

— PIERRE —



BOURGOGNE « PINOT NOIR »

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), pendant 12 mois. Fermentation malolactique, soutirage et assemblage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION :

Notes de framboise et de réglisse. Les tanins sont présents quand le vin est jeune. A boire dans les 5 ans mais peut supporter quelques années de garde.

TERROIR :

Situé en pied de coteau, sous-sol calcaire composé de marnes et d'argile sur la partie supérieure. Exposition Est sur la partie Nord du coteau de Corton.

PRODUCTION :

3600 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