

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RAVAUT

— PIERRE —



CÔTE DE NUITS - VILLAGES

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 :

Vin fruité aux arômes de fruits noirs (mûres, cassis). Bel équilibre des tanins et de l'acidité.

A boire jeune mais peut supporter quelques années de garde.

TERROIR :

Situé sur les versants de Comblanchien, sol de calcaires durs. En surface, sols bruns très caillouteux.

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