

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RAVAUT

— P I E R R E —



LADOIX 1^{ER} CRU

« La Corvée »

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 :

Nez de fruits noirs et de réglisse. Belle concentration en couleur, la bouche est suave et les tanins présents restent ronds. A boire entre 0 et 10 ans.

TERROIR :

Situé sur les versants du Sud de la Côte de Nuits, sur des calcaires durs mêlés à des débris de roche. Exposition plein sud.

PRODUCTION :

3500 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