

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RAVAUT

— PIERRE —



## LADOIX

### CEPAGE

---

CHARDONNAY 100 %

### VINIFICATION :

---

Vendanges manuelles avec tri sélectif.  
Pressurage direct, débourage en cuve inox puis fermentation alcoolique entre 15° et 18°C.

### ÉLEVAGE :

---

Le vin est élevé en fûts de chêne français (fabriqués par des tonnelleries locales), pendant 10 mois. Fermentation malolactique, puis collage, si nécessaire avant la mise en bouteilles.

### DEGUSTATION :

---

Parfums de poire et d'amande fraîche. Gras et rondeur en bouche. Un vin à boire dans les 6 ans.

### TERROIR :

---

Assemblage entre deux sols : sol calcaire/marneux à mi-coteau et sol plus argileux au pied de la colline de Corton. Exposé à l'Est, ce terroir est voisin du Corton-Charlemagne.

### PRODUCTION :

---

5200 bouteilles



#### DOMAINE PIERRE RAVAUT

2 ROUTE DE BEAUNE - CLOS ROYER - 21550 LADOIX-SERRIGNY  
TEL. 03 80 21 42 32 - [contact@pierre-ravaut.fr](mailto:contact@pierre-ravaut.fr)  
[WWW.PIERRE-RAVAUT.FR](http://WWW.PIERRE-RAVAUT.FR)