

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RAVAUT

— PIERRE —



## LADOIX « CLOS ROYER »

### 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 tonnellerie 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 :

---

Arômes de fruits rouges et d'épices. Couleur intense rouge grenat. Le nez toujours bien mûr révèle une bouche concentrée et bien structurée. A boire entre 0 et 8 ans.

### TERROIR :

---

Situé en bas de coteau, le sous-sol se compose de débris calcaires à silex et argile. Cette parcelle est entièrement protégée par de hauts murs en pierres sèches.

### PRODUCTION :

---

4500 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)