

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RAVAUT

- PIERRE -



PULIGNY-MONTRACHET

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 tonnelleres locales), pendant 10 mois. Fermentation malolactique, puis collage, si nécessaire avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION :

Parfums de fleurs blanches, de pâte d'amande, noisette, citronnelle et pomme verte. Gras et puissant en bouche avec des notes beurrées. Un vin à boire entre 5 et 10 ans.

TERROIR :

Calcaire et argilo-calcaire. Situé à quelques mètres des Grands Crus. Orientation Sud-Est.

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
WWW.PIERRE-RAVAUT.FR