

DOMAINE RAGOT

VIGNERON

4 RUE DE L'ECOLE
PONCEY
71640 GIVRY

TEL : 03 85 44 35 67

MAIL : GIVRY@DOMAINE-RAGOT.COM

GIVRY ROUGE

Vieilles Vignes

2018

TERROIR :

Superficie de : 1 ha 58 a 00 ca

Nature du Sol : argilo limoneux

Age moyen des vignes : 50 ans

Exposition : NORD EST/EST

Altitude : 230 mètres

CULTURE :

Cépage : 100% Pinot Noir.

Conduite : En lutte Raisonnée.

Sol : Culture du sol tout au long de l'année. Pas d'herbicide.

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la cuverie

Taille : Guyot Simple.

Densité pied/ha : 10 000

Rendements (hl/ha) : 44

VINIFICATION :

Égrappage : 100%

Macération : 5 à 6 jours à basse température (10/15°C)

Fermentation : Avec les levures naturelles du raisin, sous contrôle de température.

Décuvage : Après 3 semaines, avec tapis élévateur et pressurage pneumatique.

Levurage : Non

ÉLEVAGE :

Contenant : 100% Fût de chêne Français (40% neuf)

Durée : 12 mois en fûts puis 2 mois en cuve

Collage : sans

Filtration : Légère sur terre de Kieselgur.

Mise en Bouteille : Au Domaine avec notre machine.

Bouchage : Liège Naturel (49x24)