



VINS DE  
BOURGOGNE

DOMAINE  
**Perraud**

## BOURGOGNE ROUGE LES FORÊTS

100% Pinot Noir

**Production  
annuelle**

7 000 bouteilles

**Age des vignes**

30 ans

**Récompenses**

Bourgogne Rouge

Les Forêts 2012

2 ÉTOILES

GUIDE HACHETTE 2015

"COMMENDED"

DECANTER 2014



### LE VIGNOBLE

Nos parcelles de Bourgogne Rouge se situent essentiellement sur la commune de la Roche-Vineuse, ont en moyenne 30 ans d'âge. Les vins qui en résultent, sont vinifiés terroir par terroir et assemblés pour obtenir un Bourgogne Rouge traditionnel. Vignes situées principalement sur les communes de la Roche-Vineuse. Sols variés, issus d'argilo-calcaire, argilo-limoneux.

### VINIFICATION

Cuaison 9 à 15 jours.

Fermentation longue en cuve inox thermo régulée.

Fermentation malo lactique spontanée.

Elevage en barrique exclusivement, sur des fûts de 2 à 8 ans, avec le moins de manipulation possible.

Durée : 8 à 10 mois.

Stabilisation longue par froid modéré.

Une seule filtration légère réalisée avant la mise en bouteilles, qui est effectuée avec soin par une entreprise professionnelle.

Bouchage en bouchon liège.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge Rubis

Bouquet : Fruits rouges (Fraises, framboises)

Palais : Vin au caractère fin et élégant, frais et gourmand.

S'accompagnera avec des fromages affinés et viandes délicates comme les tournedos et la caille farcie.

*Température de service :*  
entre 12° et 14°C

DOMAINE PERRAUD

Nancelle - 71960 La Roche-Vineuse

Tél. 03 85 32 95 12

domaineperraud@gmail.com

www.domaineperraud.com

