*Ratafia de Bourgogne*

# « Ratafia de Bourgogne »

**2023**

## Identité

| | |
|---|---|
| **Appellation :** | Ratafia de Bourgogne |
| **Cépage :** | Pinot Noir |
| **Terroir :** | Argilo-calcaire |
| **Numéro de Lot :** | LRT23327 |

## Production

| | |
|---|---|
| **Viticulture :** | Biologique certifié ECOCERT |
| **Vendanges :** | 12 juillet 2023 |
| **Récolte :** | Vendange manuelle en caisse de 40 kg, tri sur table vibrante et à bande |
| **Vinification :** | Égrappée 100 %, pré-macération (5°) 5-6 jours, assemblage avec notre Marc de Bourgogne vieillit en fût de chêne |
| **Macération :** | 15 à 18 jours |
| **Mise en bouteille :** | 29 novembre 2023 |
| **Production bouteilles :** | 1 600 bouteilles |

## Analyse

| | |
|---|---|
| **Degré alcoolique :** | 16,5 % vol |
| **Sucre résiduel :** | 153 g/L |




Logo - Gabin & Félix Richoux

contact@domainerichoux.fr

03 86 42 21 60

73, Rue Soufflot
89 290 Irancy
Bourgogne