



VIGNES Sol : limon-argileux
Exposition : Est
Année de plantation : 1972
Taille de la parcelle : 39 ares

CÉPAGE 100% Meunier Premier Cru
Villedommange
0% vins de réserve

VINIFICATION FA en cuve inox thermo-régulée
FML non déclenchée
Non collé
Élevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage raisonné
Fûts : 1 à 3 vins, chauffe légère, 3,50 hl

TEMPS SUR LATTES 48 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE 0 g/L

FLACON DISPONIBLE Bouteille - 75 cl

MOT DU CHEF DE CAVES

« La parcelle «Les Ribauds» révèle une expression atypique du Meunier : richesse et rondeur avec notamment des notes de fruits rouges assez mûres. Les limons du sol assouplissent les argiles : on retrouve une certaine fraîcheur ainsi que des notes épicées. »