



Domaine Rapet Père et Fils

Savigny Les Beaune 1er Cru Aux
Fournaux

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Vins Blancs: les raisins entiers sont placés en petites caissettes lors de la récolte et pressurés environ 3 heures. Utilisation de 30% de fûts neufs, élevage pendant 12 mois.

Vins Rouges: 15 jours de fermentation, utilisation d'environ 20% de fûts neufs.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Rapet Père et Fils

Surface du Domaine

20 hectares

Travail de la vigne

lutte raisonnée

Historique

Le domaine a été créé vers 1765, un tastevin gravé au nom de la famille atteste de cet historique et se transmet de génération en génération. Aujourd'hui, c'est Vincent qui s'occupe du domaine.

Les plus du domaine

Une attention est surtout portée aux travaux minutieux et soignés de la vigne et au travail du sol

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com