



Domaine Rapet Père et Fils

Pernand Vergelesses 1er Cru Sous Fretille

Cépage

Chardonnay

Vinification

Vins Blancs: les raisins entiers sont placés en petites caissettes lors de la récolte et pressurés environ 3 heures. Utilisation de 30% de futs 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