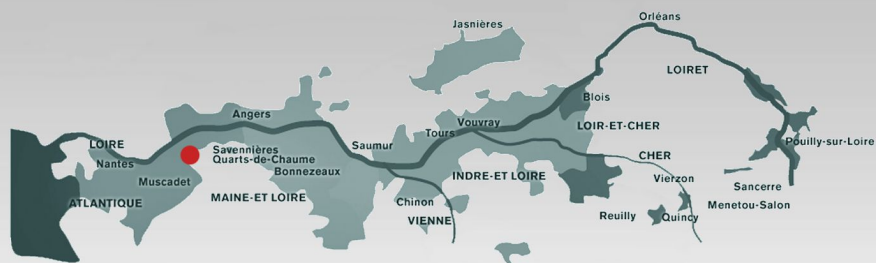


# DOMAINE RETHORE DAVY



## PAVILLON ROUGE 2015



### CEPAGE

35% Cabernet franc, 30% Gamay, 35% Pinot noir

### SOL

Terra Vitis

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.  
Fermentation thermo-régulée. Pressurage.  
Fermentation malolactique, éraflage, remontage.  
Élevage en cuve inox thermo-régulée.  
Bouchon traditionnel en liège.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur grenat.
- Nez : Complexe, subtil, arômes de fruits, arômes de cassis, arômes de groseille.
- Bouche : Croquante, ample, tanins précis, tanins subtils, longue persistance.

A déguster avec Viandes rouges, Boeuf bourguignon, Coq au vin, Pot-au-feu, Fromages.

### GRAPE VARIETY

35% Cabernet franc, 30% Gamay, 35% Pinot noir

### SOIL

Terra Vitis

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.  
Temperature-controlled fermentation.  
Pressing. Malolactic fermentation, destemming, remontage.  
Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Traditional corks.

### TASTING

- Colour : Garnet red colour.
- Nose : Complex, subtle, fruit aromas, blackcurrant aromas, redcurrant aromas.
- Mouth : Crunchy, full-bodied, well-defined tannin, subtle tannin, long length.

Good with Red meats, Boeuf bourguignon, Coq au vin, Pot-au-feu, Cheeses.