

FRÉDÉRIC SORNIN



Domaine des Ronze

Gourmand et Raffiné | Delicious and sophisticated



Viticulture biologique
certified organic viticulture



100% Gamay noir à jus blanc
Récolte manuelle
100% Gamay noir à jus blanc
Hand-picked grapes



Egrappage - macération semi-carbonique entre 6 et 10 jours - pas d'ajout de sulfite pendant la vinification - élevage en cuves

Destemming - semi-carbonic maceration for 6 days - no sulphites added during vinification - aged in vats



viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages locaux, desserts au chocolat

red meat, white meat, grilled dishes, exotic dishes, local cheeses, chocolate desserts



Degrés alcool : 12.50%
A déguster entre 13 et 15°

Alcohol content : 12,5%
To be enjoyed entre 13 et 15°



Potentiel de garde jusqu'à 5 ans si les bouteilles sont stockées dans de bonnes conditions

Storage potential up to 5 years if the bottles are stored in the good conditions



Fruité Fruity	■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■