

LADOIX

La parcelle est sur les hauteurs d'une pente, avec un sol composé de galets et de rougeâtres (oolite riche en fer) avec une concentration en calcaire et de marne. Ce sol convient bien ce vin blanc mais également les vins rouges. Au pied de la pente nous avons de l'argile.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Directement pressé dans une presse pneumatique dès son arrivé avant d'être mis en fûts pour une longue fermentation alcoolique et malolactique avec un élevage sur lies et quelques bâtonnage. Un élevage de 11 mois avec 40% en fût neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Robe or pale
NEZ	Fruits jaunes avec légère touche de boisé.
BOUCHE	Généreux avec ses arômes de fruits blancs et de fleurs. Une légère acidité sur la longueur.
ACCORDS	Poisson, viande blanche, fromage de chèvre
TEMPERATURE	11°C/13°C
GARDE	Entre 5 et 7 ans

