

Ladoix



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure 10 mois avec quelques bâtonnages. La proportion de fûts neufs est d'environ 30%.

TERROIR

La partie haute du coteau se situe sur sols caillouteux et rougeâtres (oolithe ferrugineuse), calcaires et assez marneux : les grands vins blancs. A mi-coteau des sols bruns calcaires, toujours rougeâtres et abondamment pourvus de débris de calcaire à silex : les rouges corsés et flamboyants, tempérant leur ardeur plus argileux sur le piémont.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Pâle

Nez : fruits jaunes, puis des notes légèrement boisées, grillées

Bouche : Rond en attaque, légère amertume en finale.

ACCORDS METS & VIN

Poisson, viandes blanches, fromages de chèvre.

