

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ladoix-Serrigny est l'un des plus anciens villages viticoles de la Côte de Beaune. En effet, les premiers seigneurs de Ladoix s'y installèrent dès le XIII^{ème} siècle.

Exposition : Nord-Est
Sols : Calcaires marneux, argile, oolithe ferrugineuse
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 3 ha 01 a 58 ca (7,19 Acres)
Année de plantation : 2007, 2013



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débourbé. Pendant en 4 semaines, la vinification s'accomplit majoritairement en fûts de chêne français (dont moins d'un tiers de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Régulièrement bâtonné pour remettre la lie en suspension, le vin est élevé en fûts durant 12 mois. Il garde ainsi une belle tension et une grande complexité aromatique, tout en offrant une bouche délicate et soyeuse.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, aux arômes frais et floraux s'ajoute un accent brioché et gourmand. Le vin est puissant en bouche, avec des arômes de pain grillé et une très belle fraîcheur. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension.

Accords : Plateau de fruits de mer. Truite aux amandes. Fromages de chèvre

Température : 12°C à 14°C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans. Peut également être dégusté dès maintenant

