

2020

2020 est un millésime solaire mais les vins présentent beaucoup de fraîcheur et aucune trace de surmaturité. Nous avons débuté les vendanges le 19 août, date historiquement précoce et avons terminé le 1er septembre.

Les vins de la Côte de Beaune présentent toutes les caractéristiques d'un millésime exceptionnel. Ils sont frais et intensément aromatiques avec des notes séduisantes de poire fraîchement coupée et de citron vert.



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<sup>ème</sup> siècle.

: Nord-Est  
: Calcaires marneux, argile, oolithe ferrugineuse  
: Chardonnay

: 3 ha 01 a 58 ca (7,19 Acres)  
: 2007, 2013



Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un presseur pneumatique, puis débourbé. Pendant 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.



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.

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

: 12°C à 14°C

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

