

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 au XIII^{ème} siècle.

Exposition : Est

Sols : Calcaires marneux, argiles, oolithe ferrugineuse

Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 66 a 78 ca - (1,65 Acres)

Année de plantation : 1999



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 20 à 30% de fûts neufs) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée. La fin de l'élevage est effectuée en cuve durant 2 mois.



DÉGUSTATION

Le vin présente au nez des arômes intenses et variés de fruits rouges et d'épices mêlés à des senteurs boisées. Après une attaque vive, ce vin présente un beau volume avec une structure tannique souple. Un vin délicat et bien équilibré.

Accords : Viandes rôties ou en sauce, pâté en croûte, fromages fruités (Mont d'Or, Cîteaux ou Reblochon)

Température : 14-16 °C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

