LADOIX Rouge Vieilles Vignes 2021 dom EDMOND CORNU & FILS 75 cl

il présente au nez des arômes de fruits sauvages (mûres quelquefois cerises sauvages, légèrement vanillé par le passage en fûts).la framboise, la ce



Référence : 432222

Prix : 32.90 €

Descriptif :

LADOIX Rouge V.Vignes 2021 dom EDMOND CORNU & FILS 75 cl

Domaine familial d‘environ 15.5 ha de vignes situées dans la partie nord de la Côte de Beaune (Chorey, Savigny, Aloxe-Corton et Ladoix) à Ladoix en limite avec la Côte de Nuits.Ils produisent principalement des rouges, 13.5 ha de pinot noir, 1.5 ha de chardonnay, 0.5 ha d’aligoté. La gestion du domaine est assurée par Pierre, Edith son épouse, et Emmanuel son cousin. Edmond, retraité, apporte son soutien précieux, par ses conseils et ses coups de main.

Le domaine a évolué au fil du temps, certifié Agriculture Raisonnée en 2007,un travail important est réalisé dans les vignes, gestion d'éco système, enherbement,utilisation d'engrais naturels, ainsi qu'un investissement aussi en cuverie avec de nouveaux matériels de vinification,ainsi qu' un pressoir pneumatique qui permet au jus de s'écouler librement sans effet mécanique afin d'éliminer tout ce qui pourrait conférer dureté ou tanins trop fermes

note de dégustation :

Ce Ladoix est d'une couleur rouge vive, il présente au nez des arômes de fruits sauvages (mûres quelquefois cerises sauvages, légèrement vanillé par le passage en fûts).la framboise, la cerise, confite ou à l’eau-de-vie et

le fruit mûr emplissent le bouquet. La bouche est élégante, riche, pleine, avec des notes épicées (girofle) et des notes de torréfaction , les tanins sont patinés, élégants out en finesse.

cépage : 100% pinot noir, vignes plantées entre 1926 et 1960,situées sur un sol argilo-calcaire, sur des marnes brun foncé.vendanges manuelles, égrappage totale,fermentation 18 jrs en cuve, La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins.elevage en fûts dans la cave 18 mois Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts (lies) qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier la cuvée. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise.

accords : jambons crus, de type Parme, et les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le bœuf bouilli. Les abats en sauce et les gibiers à plumes Sa bouche charnue arrondira aussi les épices des viandes et volailles au curry, voire la force aromatique des antipasti et légumes marinés. Il se marie bien aux fromages à saveur douce comme le vacherin, le reblochon, le cîteaux.

T°S: 16°C

G: 2030

Lien vers la fiche du produit