Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Température de service :
8 à 12° C

Durée de conservation :
3 à 8 ans

Ladoix (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le village de Ladoix est situé à 5 Km au nord-est de Beaune en direction de Nuits Saint Georges, au pied du célèbre coteau de Corton. La production de chardonnay sur Ladoix concerne des terrains marno-calcaires assez profonds donnant des vins généreux et élégants. Les Ladoix blancs sont rares. De véritables vins de cavistes ou de sommeliers !

Vinification

La vendange manuelle arrive à la cuverie du domaine en petits bacs. Elle est directement pressée, puis débourbée, sans apport de soufre. Ensuite, la fermentation alcoolique démarre. A mi-fermentation, les jus sont descendus en fûts (environ 20 % de fûts neufs) pour continuer et terminer la fermentation. Les vins sont ensuite élevés en fûts entre 10 et 12 mois, jusqu'à la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Couleur or vert. Le gras et la rondeur de ce vin sont relevés par des arômes de fleur blanche et de noisette.

Mets d'accompagnements

Poisson en sauce ou belle volaille.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com