



### Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

## Ladoix 1er Cru "Le Bois Rousot" (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### Origine

Commune de Ladoix, lieu-dit « Le Bois Rousot », cette parcelle est orientée est, sud-est sur une belle terre rouge caillouteuse, argilo-calcaire. Un chemin la sépare du Lieu-dit « Les Carrières », en limite des Corton et des Corton Charlemagne.

### Vinification

La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisse. La vendange est égrappée en partie. Elle est mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification permet d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins terminent leur fermentation dans les cuves avant d'être descendus en fûts dans la cave, pour y être élevés pendant 12-18 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts au cours de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier le vin. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille.

### Notes de dégustation :

Le vin se présente sous une couleur rouge rubis profond. Au nez, il annonce les fruits rouges frais (cassis et framboises). En bouche, le vin a une structure souple, élégante et délicate, un bouquet de fleurs. La fin de bouche termine la dégustation sur une finesse et une élégance remarquables.

### Mets d'accompagnements

Accompagne viandes grillées ou marinées blanches ou rouges et fromages affinés.



GRAND VIN DE BOURGOGNE



**Ladoix 1<sup>er</sup> Cru**  
**Le Bois Rousot**

Appellation Ladoix Premier Cru Contrôlée

Edmond CORNU & Fils

Vins en Bouteille au Domaine



### Température de service :

16 à 18° C

### Durée de conservation :

2 à 9 ans