



Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



GRAND VIN DE BOURGOGNE



Ladoix
Appellation Ladoix Carrières

Edmond CORNU & Fils
Vins en Bourgogne au Domaine



Température de service :

16 à 18° C

Durée de conservation :

3 à 12 ans

Ladoix "Les Carrières" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Commune de Ladoix, lieu-dit "Les Carrières" (orientation est, sud-est). A la limite des Corton et des Corton Charlemagne, sur un sol caillouteux de très faible épaisseur posé sur banc de roche. Reconstituée à l'abri d'un vieux front de taille d'une ancienne carrière, cette parcelle bénéficie d'un microclimat très particulier. La chaleur du soleil, emmagasinée dans la roche, est diffusée après le coucher du soleil, ce qui lui procure une maturité exceptionnelle.

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 :

« Les Carrières » est un vin de couleur rouge intense, avec un nez fruits rouges, une bouche charpentée avec une structure souple, complexe et profonde. Il tire une certaine ressemblance du voisinage des Corton Rognet.

Mets d'accompagnements

Accompagne gibiers, viandes marinées et fromages affinés.