Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
5 à 15 ans

Ladoix 1er Cru "La Corvée" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Ladoix « La Corvée » situé sur la partie Nord de la Côte de Beaune, et en fait géologiquement l'extrémité sud de la Cote de Nuits, jouxtant le célèbre coteau de Corton. Cette parcelle a été plantée en 1943 c'est la plus vielle parcelle du domaine. Elle est orientée plein sud, sur une belle terre rouge caillouteuse.

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 Ladoix 1er cru "La Corvée" est rouge sombre. Le nez présente des senteurs de fruits noirs et de cerises. En bouche, la structure est enrobée d'une chair à la fois tendre, ferme et charnue. La fin de bouche se prolonge par des saveurs de fruits noirs et devient plus complexe.

Mets d'accompagnements

Il peut être servi en accompagnement de gibier à plumes rôti ou farci. Il accompagne également les fromages de type Epoisses. Le Ladoix 1er cru peut se conserver de 5 à 15 ans selon les millésimes.

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