Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Edmond Cornu et Fils

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16 à 18° C

Durée de conservation :
4 à 9 ans

Ladoix "Vieilles Vignes" (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Ladoix marque la limite entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Le vignoble de Ladoix est au pied du coteau de Corton. Les vignes ont été plantées entre 1926 et 1960. Les vignes sont situées sur un sol argilo-calcaire, sur des marnes brun foncé. Au nord de Ladoix se trouve une faille géologique. En fait, techniquement et géologiquement, nous sommes déjà en Côte de Nuits !

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 est un vin d'une couleur rouge sombre. Il présente au nez des arômes de fruits sauvages (mûres et cerises sauvages). En bouche, il est gras, rond, ample, tout en finesse, avec une structure harmoneuse et soyeuse qui supporte souvent quelques années de vieillissement.

Mets d'accompagnements

Accompagne les repas simples et fins à base de viandes rouges ou de gibiers.

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