



Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Ladoix "Clos Diconne" (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 situé au pied du coteau de Corton, les 70 ares de Clos Diconne sont situés au sud du Hameau de Buisson. Les vignes sont situées sur un sol argilo-calcaire, sur des marnes et des têtes de moutons (roches de forme arrondie).

Vinification

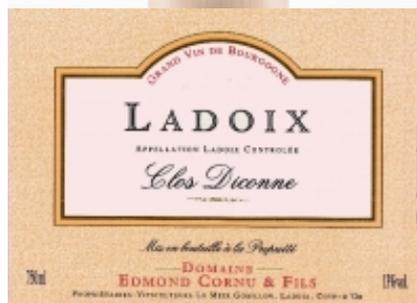
La récolte est manuelle et les raisins sont acheminés à la cuverie en caisses. La vendange est égrappée en totalité à la mise en cuve, où elle va fermenter pendant 18 jours. La vinification est conduite en vue d'obtenir des vins élégants et fins. Après le pressurage, les vins sont descendus en fûts, à la cave, pour y être élevés pendant 15 mois. Un soutirage est effectué pour séparer les dépôts qui se forment au fond des fûts, au cours des différentes phases de l'élevage. Avant la mise en bouteilles, un dernier soutirage permet d'unifier la cuvée. Seule une très légère filtration est effectuée avant la mise en bouteilles.

Notes de dégustation :

Le Ladoix « Clos Diconne » est un vin d'une couleur rouge vive. Il présente au nez des arômes de fruits sauvages (mûres, quelquefois cerises sauvages, légèrement vanillées, par le passage en fûts). En bouche, il est gras et rond, tout en finesse malgré une charpente tannique qui exige souvent quelques années de vieillissement.

Mets d'accompagnements

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



Température de service :

16 à 18° C

Durée de conservation :

3 à 7 ans