



Ladoix 1^{er} cru « La Corvée »
2015

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age de la vignes	Production :
100% Pinot noir	55 a 97 ca	24 hl/ha	28 à 60 ans	1769 bouteilles 12 magnums

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
4/04/17	12,73% vol.	<2 g/l	3,35 g/l	20 mg/l	37 mg/l	570 mg/l	0,54 g/l

Situation : Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo calcaire bien drainant, de pente moyenne, ce qui limite l'érosion, et orienté plein sud. La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la surmaturité. La vigne fût plantée aux 2/3 en 1955, en sélections massales et le reste en 1987, en clones fins

Vinification : Mise en cuve de raisins entiers (pas d'égrappage), avec inertage au CO₂. Quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts, dont 83% de fûts neufs - chênes de l'Allier et de la Nièvre (forêt de « Bertrange »). FML à 100%, naturelles. Elevage sur lies très fines, jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.

Spécificités : Nez intense, alliant fruits rouges, des notes toastées et une touche de violette. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est élégante et tendre, d'une structure suave (côté sud). L'expression d'une belle maturité d'une belle maturité du pinot noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, agréable à boire mais avec un beau potentiel de garde.

Conseils de service : Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante. A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre à ballon de grand format.

Optimum : Ce vin trouvera son apogée entre 2018 et 2025, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2h avant) sur une viande racée.

Accords gastronomiques : A vin de caractère, plat de caractère : rôti de biche (ou de bison) ; steak d'autruche ou encore pièce de charolais (36 à 40 mois) rassie à point... Accord parfait avec la grande cuisine française sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés (Cîteaux, Langres ou Soumaintrain).



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com