

**LADOIX 1ER CRU
LA CORVÉE 2021**



Cuvée : Nature
Cépage : Pinot noir
Superficie : 55 ares 97 ca
Rendement : 18hl/ha
Age des vignes : 34 à 66 ans
Mise en bouteille : 03.02.23
Production : 1272 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Cétie 63 mm
Bouchon : Parramon 49/24 Super Analysé
Alcool : 12.26 % Vol
Glucose/fructose : 0.4 g/l
Ac Totale : 3.55 g/l
SO2 libre : 16 mg/l
SO2 total : 38 mg/l
CO2 : 865 mg/l
Ac volatile : 0.64g/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 : Vendange entière, sans ajout de sulfites, avec inertage au CO2. Cuvaïson de 14 jours, quelques pigeages. Fermentations naturelles (FA et FML). Élevage sur lies très fines en fûts, dont 33% de fûts neufs. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins – après un léger sulfitage – par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.

SPÉCIFICITÉ : Nez intense, alliant fruits noirs, notes épicées et une touche de violette. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et mûr. La bouche est élégante et dense, d'une structure suave (côté sud). L'expression 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, avec un beau potentiel de garde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18°C

CONSO OPTIMALE : 2026-2030

ACCORDS METS ET VINS : À vin de caractère, plat de caractère : un roti de biche ou de bison. Un pigeon cuit rosé ou encore une belle pièce de charolais, mûrée à point (36 à 40 mois).

