

Domaine Jean Guiton Ladoix 1er Cru "La Corvée" rouge 2020



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Guillaume GUITON

Millésime: 2020

Appellation: Ladoix 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Corvée

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Enfin un Ladoix 1er Cru chez Vignerons d'Exception ! Un pinot noir harmonieux à la bouche structurée sur des tannins très fins et bien mûrs. Peut-être faudrait-il commencer par déguster, si vous avez le choix, les frais 2021 avant les chaleureux 2020, plus adaptés à une longue garde.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN GUITON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Jean Guiton Ladoix 1er Cru "La Corvée" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Venant de Dijon, ici commence la Côte de Beaune. Ladoix partage avec Aloxe-Corton et Pernand l'honneur de produire les célèbres vins du coteau de Corton. L'appellation d'origine contrôlée a été instituée dès 1937.

Cépage : 100% Pinot noir

Typicité du sol : Terres à forte dominante calcaire

Exposition : Sud

Surface en production : 79 ares 48

Date de plantation : 1924 (bientôt **centenaires** !!!) , 1955 et 1979

Production moyenne : 40 Hl /Hectare soit 4250 bouteilles

Vinification et Elevage : Cuvaïson d'une durée de 20 jours avec macération à froid en début . Pigeages pendant la phase fermentaire. L'élevage se fait entièrement en futs de chêne dont 20 % de tonneaux neufs pendant 18 mois. La mise en bouteilles est effectuée par nos soins après une légère filtration si nécessaire.

Caractéristiques du vin : C'est un vin que l'on peut qualifier d'harmonieux. La couleur est rubis . Le nez est très expressif avec des notes de fruits noirs (mûre, cassis, cerise) mêlées au arômes de bois. La bouche est structurée sur des tannins très fins et très mûrs.

Température de service : 15 à 16°C