

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



GRAND VIN DE BOURGOGNE  
Domaine Jean Guiton

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 CUVEES 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 :** Cuaison 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