

Domaine Chapelle Ladoix "Les Vris" rouge 2023



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Ladoix

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vris

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Une cuvée plus dense et concentrée que le Santenay, avec un joli potentiel de garde. Très beau et délicat millésime 2023 à déguster avant les costauds 2022.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Chapelle Ladoix "Les Vris" rouge 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle robe limpide, brillante et intense. Le nez est encore discret sur les petits fruits rouges. La bouche est gourmande avec de la fraîcheur et une finale croquante. A déguster dès aujourd'hui et dans les 10 prochaines années.

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 60 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-Est.

Nature du sol : Calcaire-marneux avec présence d'argile.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange égrappée en totalité avant la macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, puis cuaison de 15 jours. Elevage de 11 mois en cuve inox, et mise en bouteille après une légère filtration.