

# Domaine Chapelle Ladoix "Les Vris" rouge 2023



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 CUVÉES 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 cuvaison de 15 jours. Elevage de 11 mois en cuve inox, et mise en bouteille après une légère filtration.