



LADOIX 1ER CRU " LES GRÉCHONS ET FOUTRIÈRES " BLANC 2023 D. CAPITAIN GAGNEROT

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Ce vin présente une couleur jaune brillante d'intensité moyenne. Le nez est ouvert, complexe et élégant ; évoquant des notes minérales, d'agrumes et un boisé très raffiné. En bouche, il possède beaucoup de caractère, de finesse et d'élégance. La minéralité et les agrumes (citron, lime...) sont bien présents lors de la fin de bouche longue et raffinée



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Homard grillé, Langoustines à la plancha, poisson meunière

Commentaires du sommelier :

Ce splendide Chardonnay de Bourgogne provient d'un terroir tout à fait singulier. Des bancs de marnes blanches mélangées de calcaire, renfermant de nombreuses coquilles d'huîtres caractérisent ce climat réputé de la Côte de Beaune. Après un pressurage léger d'environ 4 heures, la fermentation alcoolique a lieu en fûts de chêne à environ 20°. Puis l'élevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois affinera ce vin jusqu'à sa mise en bouteille. Dans le verre, c'est un grand vin complexe et très harmonieux qui s'offre à vous.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

