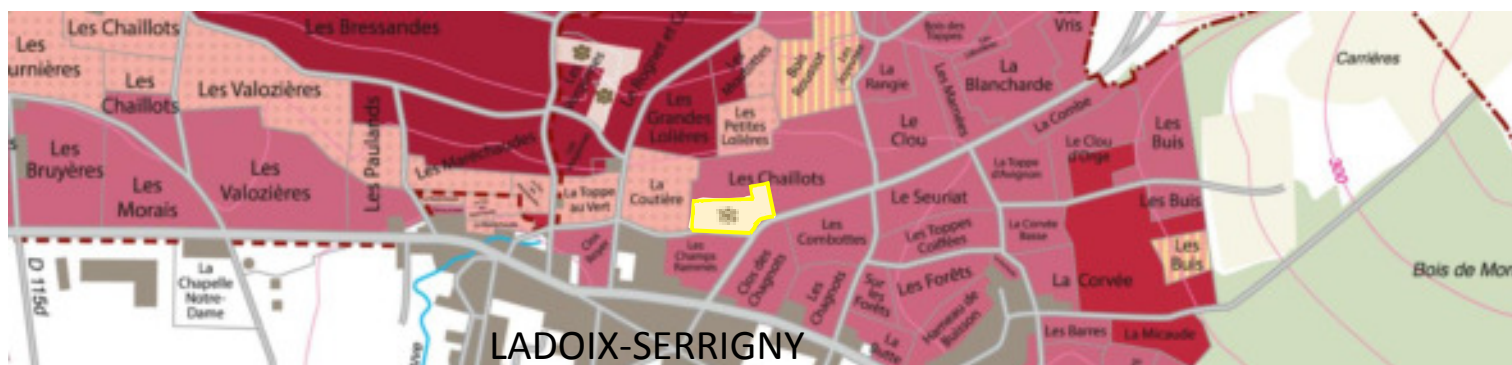


FICHE CLIMAT

LADOIX LES CHAILLOTS



CHÂTEAU DE MEURSAULT



CLIMAT

Nom du climat : Les Chaillots

Superficie exploitée par le domaine : 2 hectares et 80 ares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire apparenté au silex

Exposition : Est - Sud/Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle

Vinification : après éraflage des grappes, les baies sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid puis pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Ces étapes peuvent être ponctuées de plusieurs pigeages et remontages

Elevage : en fûts neufs (25%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage pneumatique avec séparation des jus

Durée de l'élevage : 13 mois

DEGUSTATION

Cette parcelle récemment acquise est vinifiée pour la première fois par le Château de Meursault. Elle donne un vin à la jolie robe rubis aux reflets violines. Après un nez sur les fruits rouges frais tels que la groseille et la fraise, ce Ladoix offre une bouche élégante avec une belle longueur sur des tanins souples et fondus.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins*

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

