Château de Meursault

FICHE CLIMAT
LADOIX LES CHAILLOTS

CLIMAT & TERROIR

Nouvelle parcelle du domaine depuis millésime 2018. Ce lieu-dit, constitué de chailles, donne des vins rouges souples aux tanins fins.

Superficie exploitée : 2,80 hectares
Appellation : Ladoix
Sol : argilo-calcaire apparenté au silex
Cépage : Pinot noir
Exposition : Est / Sud-Est
Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Tri manuel avant éraflage des grappes suivi d'un tri optique des baies pour ne sélectionner que les plus belles qui sont mises en cuve pendant 15 à 18 jours pour la macération préfermentaire à froid et pendant 5 à 6 jours pour la fermentation alcoolique. Alternance de pigeages et de remontages pour favoriser les extractions en douceur. Elevage sur lies pendant 15 mois en fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins.

DÉGUSTATION

Nez sur les fruits rouges frais tels que la groseille et la fraise. Bouche élégante avec une belle longueur sur des tanins souples et fondus.

Accords mets & vins : Pièce de bœuf, pâté en croûte, veau Orloff

Garde & conservation : 5 à 7 ans