



Le Bois Roussel Ladoix 1^{er} Cru

Cépage :
Pinot Noir 100%

Sols :
Argilo-calcaires sur substrats fissurés du bathonien associé à du cailloutis grossier.

Vinification / Elevage :
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte pendant 15 jours environ avec 2 pigeages (à la main) par jour au début de la fermentation. Elevage en fûts de chêne (avec seulement 10% de fûts neufs) pendant 13 mois.

Alcool : 13,5°

Dégustation :
Robe : Belle couleur rubis. Nez : Fruité, arômes de fruits rouges. Bouche : Puissante mais fine, tanins souples.

Accords mets/vins :

Viandes grillées et rôties, rognons.

Température de service : 15°