Ladoix 1er Cru Les Grechons et Foutrières

Cépage : Chardonnay 100%

Sols :
Bancs de marnes blanches mélangées de calcaire, renfermant de nombreuses coquilles d'huîtres.

Vinification / Elevage :
Vendanges manuelles. Trié et égrappé.
Après un pressurage léger d'environ 4 heures, fermentation alcoolique en fûts de chêne à environ 20°. Elevage en fûts de chêne (10% de fûts neufs) pendant 6 à 8 mois.

Alcool : 13,5°
Dégustation :
Robe : Dorée, brillante. Nez : Arômes de fleurs blanches (acacia). Bouche : Eclatante, gourmande, vive.

Accords mets/vins :

Fruits de mer iodés (huîtres, crustacés), poissons grillés, plats à tendance asiatique, fromages de chèvres
Température de service : 10°/12°