



Ladoix Blanc Les Hautes Mourottes Capitain-Gagnerot

Cépage :
Chardonnay 100%

Sols :
Terre 100% calcaire.

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 : Or clair, brillante. Nez : Frais et minéral avec des notes de silex. Bouche : Vive, Fraîche, d'une grande longueur.

Accords mets/vins :
Poissons délicats, fromage de chèvre frais ou demi-sec.
Température de service : 10°/12°

