

LADOIX PREMIER CRU BLANC LE ROGNET



Denominazione: Ladoix 1er Cru blanc

Località: Le Rognet

Uvaggio: Chardonnay

Superficie : Parcelle 19

Vigna: Assemblaggio di diverse selezioni di Chardonnay, innestate a 161-

49. Le viti sono ancora abbastanza giovani, circa 20 anni.

Suolo: Terreno marno-calcareo del periodo Oxfordiano medio.

Questo tipo

di terreno è come quello del Corton-Charlemagne che è nella parcella adiacente.

Esposizione: Situate abbastanza alte sulla collina di Corton, queste viti sono

a circa 340 m di altitudine. Il pendio è piuttosto forte, con ideale esposizione a sud-est.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, decantazione a freddo per circa 24

ore. Il mosto chiaro è fermentato in barriques (25% di nuove). L'elevazione

avviene sulle fecce da 10 a 12 mesi. Il vino sarà imbottigliato dopo filtraggio.

Il vino: La produzione è di circa 46 hl / ha di media. Il Ladoix 1er cru

"Le Rognet" è un vero e proprio piccolo Corton Charlemagne, di cui ha

tutte le caratteristiche, con il suo bellissimo colore oro pallido, i suoi aromi

floreali, la sua eleganza, la sua mineralità e la sua struttura.

Forse non gli

mancherà la complessità e la ricchezza che l'età della vigna gli apporterà, per

essere veramente in grado di pretendere la denominazione di Grand Cru.

Gli aromi della denominazione Ladoix si inclinano verso l'acacia frequentemente ornata con un accento imburrito. Profumo classico di prugna, mela matura, mela cotogna, fico o pera speziata.

Abbinamento: Pieno e nervoso, la denominazione Ladoix si adatta perfettamente alle sfumature iodate di molluschi e frutti di mare gratinati e la sua grande generosità attenua ad esempio le spezie di pesce e gamberi della cucina asiatica.

Formaggi: lividi, capre e formaggio svizzero.

Temperatura di servizio: da 11 a 12 ° C.