

LADOIX CLOS DES CHAGNOTS MONOPOLE



Venendo da Digione, qui inizia la Côte de Beaune. Ladoix condivide con Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses l'onore di produrre i famosi vini della collina di Corton (Corton e Corton-Charlemagne). L'Appellation d'Origine Contrôlée è stata fondata nel 1937. Queste viti bianche e rosse contengono annate che sono disposte, a seconda della capacità del terroir, a sviluppare Pinot Nero o Chardonnay.

La parte superiore della collina si trova su terreni sassosi e rossastri (ferruginoso oolitico), calcarei e piuttosto marnosi: i grandi vini bianchi. Suoli calcarei marroni di media collina, sempre rossastri e abbondantemente provvisti di detriti di calcare con selce: i rossi corposi e sgargianti, che temperano il loro ardore più argilloso ai piedi. Esposizioni: est o sud est / sud.

Altitudine: da 230 a 325 metri.

L'aspetto visivo evoca spesso il colore del granato brillante con riflessi violacei. Lampone, ciliegia, canditi o brandy e frutta matura riempiono il bouquet della denominazione Ladoix. Ci sono anche note vegetali (sambuco) o speziate (chiodi di garofano), caffè o cacao. In bocca? Il suo design tenero sposa in modo flessibile una forma rotonda e piena, un vellutato sferico su una buona struttura e la giusta quantità di tannini.

Con i suoi tannini setosi e la sua consistenza rotonda, la denominazione Ladoix preferisce prosciutti crudi, del tipo parmense, e carni fibrose e sottili, come coniglio e manzo bollito. Anche le frattaglie in salsa e la selvaggina da piuma trarranno beneficio dalla sua struttura tannica vellutata. La sua bocca carnosa arrotonderà anche le spezie di carne al curry e pollame, anche la forza aromatica degli antipasti e delle verdure marinate. La denominazione Ladoix si abbina bene a formaggi dal sapore delicato come vacherin, reblochon, cîteaux.

Temperatura di servizio: da 15 a 16 ° C.