



Ladoix

La Corvée Basse

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.41 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un à trois ans)

Caractéristiques : Sa robe évoque la couleur du grenat brillant à reflets violacés. Au nez, arômes de framboise, cerise confite parfumés de notes épicées (girofles, café). Une bouche tendre et veloutée.

Garde : 3 à 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Gougères, vol au vent, sanglier



Ladoix

La Corvée Basse

Location of the plot : Ladoix-Serrigny

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.41 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (including 50% new barrels and 50% one to three year old barrels)

Characteristics : Its looks like a brilliant garnet with purplish reflections. On the nose, aromas of raspberry, candied cherry flavored with spicy notes (cloves, coffee). A tender and velvety mouthfeel.

Keeping : 3 to 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Gougères, vol au vent, wild boar