DOMAINE CHEVALIER
PÈRE & FILS

L A I S O N

Ladoix 1° Cru
Les Grechons

2023

VITIGNI:
Chardonnay 100%

AREA DI PRODUZIONE:
Ladoix

DIMENSIONE VIGNETO:
0.47 HA

TIPO DI TERRENO:
Marna argillo-calcarea

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO:
12.500 piante per ettaro

RESA PER HA:
60 q/ha



ETA' MEDIA DELLE PIANTE:
20 anni

PERIODO MEDIO DI VENDEMMIA:
Inizio Settembre 2023

DIRASPATURA:
Interamente effettuata

VINIFICAZIONE:
Debourbage per 24 ore. Passaggio a freddo. Fermentazione alcolica in barrique (30% barrique nuove) per 11 mesi. Chiarifica e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
In tini di legno

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
in legno, spontanea, di solito alla primavera successiva

MATURAZIONE:
11 mesi in piece da 228l

FILTRAZIONE:
leggera

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.00%

NOTE SUL VIGNETO

Il Ladoix "Les Gréchons" viene vendemmiato su un versante collinare dal suolo bianco. La sua esposizione particolarmente generosa ne fa un vino bianco eccellente e raffinato.

NOTE SUL VINO

Profumo gessoso con sentori di nocciole. Bellissimo palato equilibrato, con un succo fruttato e fresco e un finale di agrumi maturi.