

AG

Maison A.Goichot

LADOIX

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Ladoix, situé au début de la Côte de Beaune pour ceux venant de Dijon, est une appellation qui allie tradition et qualité. Grâce à ses terroirs variés et ses climats classés, elle produit des vins rouges et blancs qui reflètent la richesse et la diversité des vins de Bourgogne. L'appellation Ladoix comprend 11 climats classés en Premier Cru

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en fut de chêne et élevés pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Ladoix présente une robe rubis à pourpre. Les arômes dominants incluent les fruits rouges (cerise, framboise), les fruits noirs (cassis), ainsi que des notes épicées, florales et de sous-bois. En bouche, ces vins sont équilibrés avec des tannins fins et soyeux. Ils offrent une belle structure et une bonne longueur en bouche.

Accord Mets et Vin

Notre Ladoix se marie bien avec des viandes rouges grillées ou en sauce, des volailles rôties, et des fromages affinés. Sa finesse permet également de l'associer à des plats plus délicats comme certains poissons en sauce.

Récompenses

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com