Ladoix Blanc "Les Vris", Domaine Bonnardot



Ladoix est un trésor caché qui se situe à la limite sud de la Côte de Beaune, presque en Côtes de Nuits sur la commune de Ladoix-Serrigny. La Parcelle « Les Vris » se situe à mi coteaux en bas du grand cru Corton. Elle fut plantée en 2019 lorsque Danièle Bonnardot a repris le domaine familial. La vigne sera en Bio à partir du millésime 2024.

Origine: Le sol argilo-calcaire avec une exposition Est et son soleil matinal donne au vin une belle fraîcheur au fruit. La vigne de 4,5 ha se situe à mi-coteau du Grand Cru Corton, elle est plantée à 10.000 pieds par hectares et donne donc peu de fruits mais des fruits concentrés.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chênes dont 20% de fûtes neufs. Les levures utilisées sont des levures indigènes. En général le vin resté +/- 12 mois en fût. Le vin d'un an passe en cuve durant un mois en se fait mettre en bouteille en octobre l'année d'après.

Dégustation: Vin blanc d'une belle ampleur et une belle fraîcheur avec du gras, du minéral, des arômes floraux fins et délicats soutenus par une note de beurre et de brioche.

Potentiel de garde: 4-6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin mettra en valeur vos plats à base de poissons gras tel que le saumon, le maquereau, la truite ou encore le thon. Ou pourquoi pas juste à l'apéritif.

- Cabillaud rôti, sauce au beurre
- ...