Ladoix Rouge "Les ranches", Domaine Bonnardot



Le domaine de Danièle Bonnardot se situe à Villers-la Faye dans les Hautes Côtes de Nuits mais comme c'est souvent le cas en Bourgogne, elle possède également quelques parcelles en Côtes de Beaune à mi-hauteur de la montagne de Corton. Ladoix est la dernière appellation en Côtes de Beaune avant le Côtes de Nuits. C'est une toute petite appellation, méconnue, qui jouit d'une situation exceptionnelle.

Origine: Le Ladoix Rouge "Les Ranches" provient d'une parcelle de 2H 38 située sur les coteaux de Ladoix-Sérigny avec une exposition Est-Sud-Est au pied du grand cru Corton, à une altitude moyenne. Le sol est principalement constitué de sols argilo-calcaire profond.

Encépagement: Pinot noir

Vinification: Pré-fermentation à froid. Fermentation alcoolique avec levures indigènes. 70% de la vendange est éraflée et 30% est laissé en grappes entières. Ensuite il y a une longue cuvaison de 25 à 28 jours. Vinification sans ajout de produits œnologiques. Fermentation malolactique à 100% en fûts, élevé 12 mois en fûts de chênes, (30% de futs neufs). Assemblé 1 mois en cuve et mis en bouteille fin octobre 2024.

Dégustation: Belle robe rubis intense. Au nez, il dévoile des arômes de fruits rouges frais, comme la cerise et la framboise, accompagnés de légères notes épicées. En bouche, il est équilibré, avec des tanins fins et une belle fraîcheur. La texture est soyeuse, offrant une belle longueur avec une finale légèrement épicée et fruitée.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À savourer avec un rôti de bœuf, des gnocchis au parmesan ou un camembert affiné.