



Ladoix

1er Cru

Les Gréchons

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny

/ 47,085262 – 4,874540

Cépage : 100% Chardonnay

Surface : 1,3 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500 litres (élevage 100% fût de chêne, dont 30% de fûts neufs)

Caractéristiques : Un nez intense dominé par des arômes de fruits jaunes et blancs. Gourmande et équilibrée, la bouche est fruitée et croquante, sublimée par des arômes frais de pêche et de mirabelle. Riche et opulent avec des nôtes boisées fines et maîtrisées, ce Ladoix 1er Cru Les Gréchons impressionne par sa puissance

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 12°C

Accords mets & vins : Hors d'œuvre froids, langouste, poissons, suprême de volaille aux girolles



Ladoix 1er Cru Les Gréchons

Location of the plot : Ladoix-Serrigny /
47,085262 – 4,874540

Grape variety : 100% Chardonnay

Surface : 1,3 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 500 liter barrels
(100% matured in oak barrels, 30% of which are
new)

Characteristics : An intense nose dominated by
aromas of yellow and white fruits. Gourmet and
balanced, the palate is fruity and crunchy,
enhanced by fresh aromas of peach and
mirabelle plum. Rich and opulent with fine and
controlled oaky notes, this Ladoix 1er Cru Les
Gréchons impresses with its power

Keeping : more than 7 years

Serving temperature : 12 ° C

Food & wine pairing : Cold appetizers, lobster,
fish, chicken supreme with chanterelles

