Ladoix

Bois Roussot

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny / 47,079675 – 4,874336

Cépage : 100% Pinot Noir

Surface : 0.12 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 228 litres (élevage 100% en fût de chêne, dont 30% de fût neuf)

Caractéristiques : Robe rubis profonde et limpide. Nez de griotte, de safran, de vanille et d'herbes de Provence. La bouche est très ronde, avec des tanins souples, suivie d'une belle concentration. Arômes de confiture de framboise et de griotte.

Garde : plus de 7 ans

Température de service : 14 – 17 °C

Accords mets & vins : Gougères, ballotine de chapon, araignée de veau

Ladoix

Bois Roussot

Location of the plot : Ladoix-Serrigny / 47,079675 – 4,874336

Grape variety : 100% Pinot Noir

Surface : 0.12 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 228 liter barrels (100% matured in oak barrels, 30% of which are new)

Characteristics : Deep, clear ruby colour. Nose of morello cherry, saffron, vanilla and Provençal herbs. Very round on the palate, with supple tannins and good concentration. Aromas of raspberry jam and Morello cherry.

Keeping : More than 7 years

Serving temperature : 14 – 17 ° C

Food & wine pairing : Gougères, capon ballotine, veal spiders