

Maison François de Nicolay

LADOIX

Blanc

Millésime 2014

Appellation: AOC Ladoix

Lieu-dit: Les Vris

Cépage: 100% Chardonnay

Age moyen des vignes: 35 ans

Nature des Sols: Argilo-calcaire, Calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 40 hl/Ha

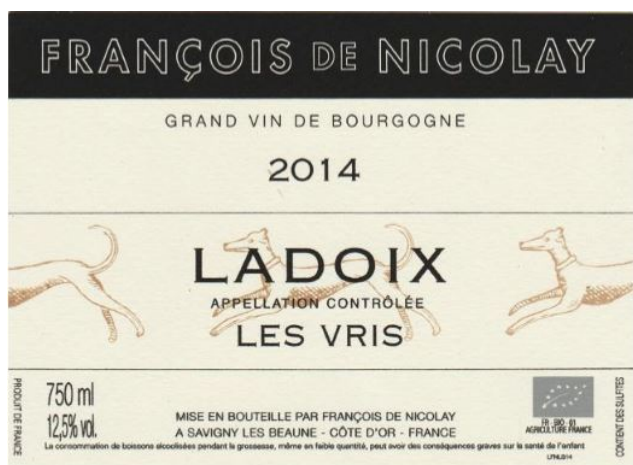
Mode de culture: biologie certifiée

Fermentation alcoolique : De un à six mois en fûts de 3 à 10 vins. Sans levures exogènes.

Elevage: En fûts de chêne de 10 à 12 mois.

Mise en bouteilles: A la main par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

Dégustation: Nous sommes au nord de la Côte de Beaune sur un climat chaud qui donne beaucoup d'ampleur au vin. C'est un vin riche et ajusté par une bonne acidité, un vin de repas que l'on peut accorder tant avec des poissons blancs qu'avec des volailles ou des fromages.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE - France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com