

# Maison François de Nicolay

## LADOIX

Blanc

Millésime 2015

**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

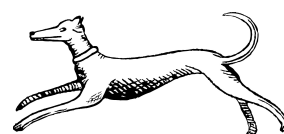
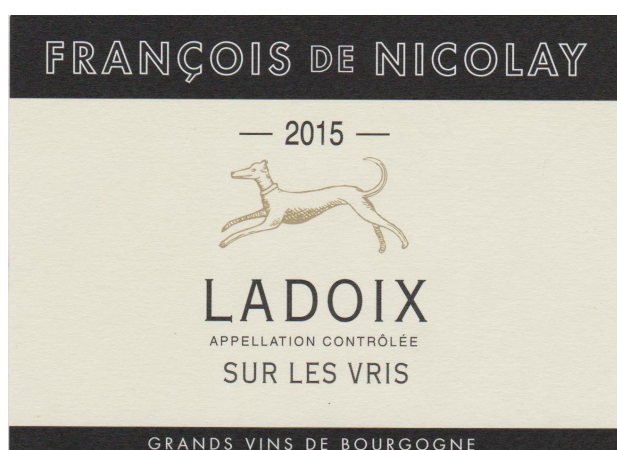
**Mode de culture:** biologie certifiée

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

**Eleavage:** En fûts de chêne, 12 mois.

**Mise en bouteilles:** 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. Le millésime est très mûr, ce qui donne beaucoup de richesse et rondeur à ce vin qui finit quand-même sur la fraîcheur et la vivacité.



---

**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