



# Ladoix 1er Cru Les Gréchons

Localisation de la parcelle : Ladoix-Serrigny

Cépage : 100% Chardonnay

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500 litres (dont 50% 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 nûtes 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

Grape variety : 100% Chardonnay

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 500 liter barrels  
(including 50% new barrels)

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