



DOMAINE DES RIOTTES

Ladoix 1er Cru "Hautes Mourottes" 2018

Histoire

Le Domaine des Riottes basé à Meursault et ayant 4 hectares de vignes en propriété, vous propose une belle gamme de vins de la Côte de Beaune.

Cépage

Chardonnay

Origine

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune, le vignoble surplombe le village pittoresque de Ladoix-Serrigny. Situé sur les hauteurs de la colline de Corton, le climat « Les Hautes Mourottes » jouxte les Grands Crus de Corton.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en fût pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 40 à 50 % de fût neuf.

Type de sol

Sols caillouteux et rougeâtres, calcaires et assez marneux : idéal pour de grands vins blancs.



Couleur

Une robe jaune paille clair.



Nez

Belle expression du terroir, avec cette minéralité qui caractérise ce coteau de Ladoix et qui se traduit par des notes de craie et de pierre chaude.



Palais

La précision en bouche est remarquable, et les notes finement boisées confèrent de la richesse en fin de bouche.

Recommandations

Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé, poisson de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Il peut également se boire en apéritif. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

11 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 6 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com