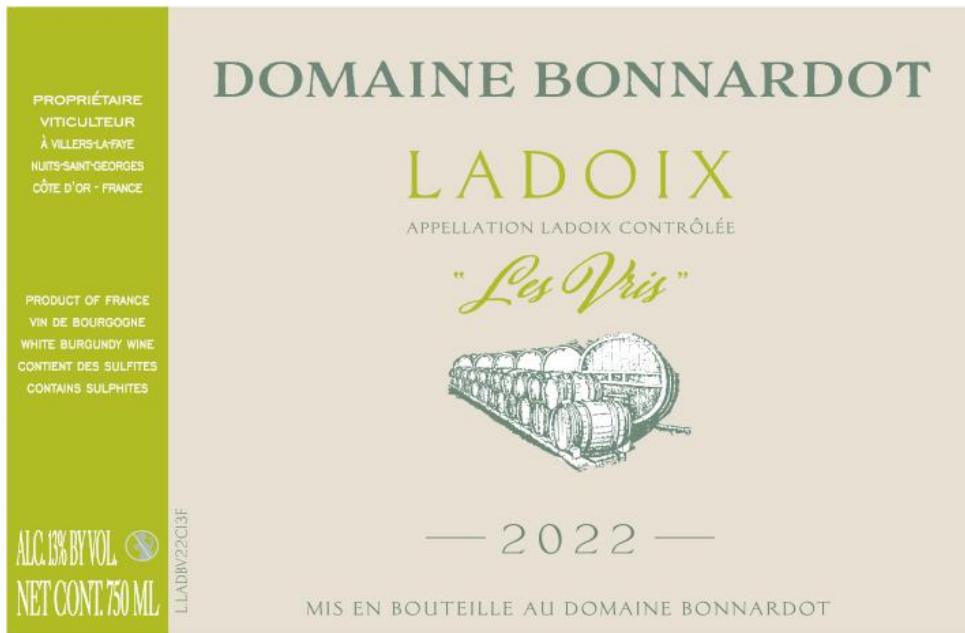


FICHE TECHNIQUE LADOIX BLANC 'LES VRIS'



LADOIX 2022

"Les Vris"

Le Domaine	Domaine Familial, situé à Villers la Faye, dans les Hautes Côtes de Nuits, environ 20 hectares					
Encépagement / âge des vigne	100% chardonnay- Vigne plantée 2019			Superficie :	0,4319 ha	
Parcelles / Situation :	Parcelle plantée en 2019. Cette parcelle est située à mi coteau sur la colline de Corton, Exposition Est. Sol Argilo Calcaire. Lieu Dit 'Les Vris'. Surface total du lieu dit 4ha42a08ca.					
Production :	Vignes basses, densité 10 000 pieds/ha, En conversion en agriculture biologique. Vendanges manuelles.			Rendement :	58,5 hl/ha	
Vinification :	Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chênes avec levures indigènes, (20% fûts neufs). Le millésime 2022 est resté en fût 12 mois, il a été assemblé 2 mois en cuve et mis en bouteilles fin octobre 2023.					
Date de vendanges	07/09/2022	Mise en bouteilles	31/10/2023	Nbre de bouteilles :	3120 Bt 30 Mg	
CO₂ à la mise :	850 mg/l	SO₂ à la mise :	Libre : 22 mg/l Total : 76 mg/l	Degré Alc	12,82°/vol	13° etiquette
Dégustation et conseils	Belle couleur claire et vive, un nez riche et expressif de fleurs blanches (aubépine), le boisé est subtil et fondu. La bouche est toute en finesse, briochée et d'une belle longueur. La finale est légèrement fumée. A boire dans les 7 ans. Servir juste frais (11-13°C)					
Accord mets :	Ce vin mettra en valeur vos plats à base de poissons gras tel que le saumon, le maquereau, la truite ou encore le thon. Ou pourquoi pas juste à l'apéritif.					



DOMAINE BONNARDOT

1 Rue de L'Ancienne Cure

21700 VILLERS LA FAYE

Tél : 03 80 62 91 27

domaine.bonnardot@wanadoo.fr

www.bonnardot.fr