

# Ladoix 1<sup>er</sup> Cru

## La Corvée

*Robe assez soutenue avec de l'éclat. Un style puissant  
qui s'ouvre progressivement sur des notes cerise et groseille.  
La bouche présente des tanins mûrs et soyeux.*

<b>APPELLATION</b>	Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	Pinot Noir
<b>SOLS</b>	Argilo-calcaire
<b>VENDANGES</b>	Manuelles et tri sélectif sur tables de tri dont une vibrante
<b>VINIFICATION</b>	Éraflage, macération à froid 3 à 5 jours, contrôle des températures, pigeages doux et remontages 2 à 3 fois par jour, cuvaison totale : 16 à 18 jours selon les millésimes.
<b>ÉLEVAGE</b>	14 mois en fût de chêne français dont 30 % neuf, mise en bouteille par nos soins au Domaine.



# Ladoix 1<sup>er</sup> Cru

## *La Corvée*

*A quite steady and brilliant color. A powerful style which gradually opens on cherry and redcurrant hints. The mouth presents ripe and silky tannins.*

<b>APPELLATION</b>	Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru
<b>VINESTOCK</b>	Pinot Noir
<b>SOILS</b>	Clay-limestone
<b>HARVESTING</b>	By hand, and strict sorting on 2 sorting tables, one of which is vibrating
<b>WINE-MAKING</b>	Stalking, cold maceration for about 3 to 5 days, temperature control, crushing and pumping over 2 to 3 times a day, total fermentation on skins: 16 to 18 days according to vintages.
<b>MATURING</b>	14 months in French oak barrels, 30% of which are new, bottled by us at the winery.

