



Ladoix 1. Cru – La Corvée 2016

Domaine Michel Mallard

Lige I udkanten Ladoix landsbyen finder man den lille søvnige klynge af huse kaldet Buisson. Lige bag ved disse huse ligger man Premier Cru marken La Corvée. Stilen i vinene her er meget frugtig, Saftig og let mineralisk med en herlig umiddelbar og let drikkelighed.

Markens stokke er mellem 40 og 50 år gamle, og deres rødder borer sig ned i en jordbund bestående af ler og kalksten. Under gæringen starter man med nænsomt at trykke skallerne ned i druemosten fra toppen, for forsigtigt at trække farve og tannin ud, mens man til sidst anvender *pump over*, hvor druemost pumpes fra bunden af tanken og op til toppen. Det sørger for en lang og grundig maceration, som giver en vidunderlig farve og en fantastisk struktur.

Når gæringen er færdig får vinen 15 måneders lagring på franske, 228 liters egetræsfade, hvoraf 50% er nye.

Farven er fin rubin med mere rød kant. Næsen er domineret af friske skovjordbær, lyse hindbær og pikant stikkelsbær. Smagen er let og liflig med en sprød og dejlig ren Pinot Noir karakter, som indbyder til et glas mere!

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin