



Fiche Technique Ladoix « Les Ranches » 2012



Superficie du domaine: 4 ha créer depuis 2010

Cépage: Pinot Noir

Age de la vigne: plantée en 1980

Terroir: Les Ranches ont une exposition plein Est à une altitude de 240 mètres, le sol est argilo-calcaire .

Mode de culture: Lutte raisonnée avec travail du sol

Vendanges: Manuelles en caisses perforées et triée à la mains

Fermentation: vendange égrappée en partie, une macération à froid d'une dizaine de jours suivi d'une cuvaison de 3 à 6 semaine en fonction du millésime avec piégeage et remontages fréquents en début de fermentation.

Elevage: Entre 12 et 15 mois en fûts de chêne (20% fûts neufs)

Dégustation du vin: Nez de fruits rouge mures, cassis, cerise, une bouche complexe et structurée avec une finale légèrement toastée.

Accord mets et vins: viandes grillées, fromages affinés

Service: 16 à 18°C

Superficie de le parcelle: 0,50 ha

Conservation: entre 5 et 10 ans

Média: Premier millésime !

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux
www.domaine.cruchandeau.com
Tel:0674857962/0380621650
domaine.cruchandeau@gmail.com