

# Domaine Chapelle Ladoix "Les Vris" rouge 2022



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Famille CHAPELLE  
Millésime: 2022  
Appellation: Ladoix  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Vris  
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Chapelle Ladoix "Les Vris" rouge 2022**

Fiche Technique rédigée par le domaine :

*Belle robe limpide, brillante et intense. Le nez est encore discret sur les petits fruits rouges. La bouche est gourmande avec de la fraîcheur et une finale croquante. A déguster dès aujourd'hui et dans les 10 prochaines années.*

**Cépage** : 100% pinot noir

**Age moyen des vignes** : 59 ans

---

**Densité pieds / ha :** 10 000

**Exposition:** Sud-Est.

**Nature du sol :** Calcaire-marneux avec présence d'argile.

**Conduite de la vigne :** Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

**Mode de vendange :** Manuel

**Vinification et élevage :** Vendange égrappée en totalité avant la macération pré-fermentaire à froid de 3 jours, puis cuvaison de 15 jours. Elevage de 9 mois en cuve inox, et mise en bouteille après une légère filtration.

**Description brève du produit :**

Une cuvée plus dense et concentrée que le Santenay, avec un joli potentiel de garde.