



Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIII^{ème} siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Ladoix Premier Cru

Terroir

Le climat La Corvée garde dans son nom le souvenir des travaux qui devaient être exécutés pour le seigneur de Ladoix. Ce terroir argilo-calcaire apporte expressivité et longueur à ce Premier Cru.

Parcelle : La Corvée
Cépage : 100% Pinot Noir
Orientation : sud-ouest
Sol : argilo-calcaire
Age de la vigne : 45 ans

Conduite de la vigne

La parcelle est conduite en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple).

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité et tri rigoureux.

Vinifications : sans soufre, vinification intégrale en fût de chêne de 500L avec extraction douce et température modérée

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne, 100% en fûts de chêne.

Vin biologique certifié par Ecocert



PREMIER CRU

Ladoix

LA CORVÉE

Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

PREMIER CRU

Ladoix

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIII^{ème} siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Le climat La Corvée garde dans son nom le souvenir des travaux qui devaient être exécutés pour le seigneur de Ladoix. Ce terroir argilo-calcaire apporte expressivité et longueur à ce Premier Cru.



VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR
Maison du Chancelier
À BEAUNE • FRANCE



GRAND VIN DE BOURGOGNE - PRODUIT DE FRANCE

CONTAINS
SULFITES

