Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION VILLAGE - BLANC

Ladoix

Vinifié en fût de chêne, il a une couleur paille clair à reflet or, ses arômes penchent pour l'acacia orné fréquemment d'un accent beurré. Vif et ferme, sachant toutefois maîtriser son élan, c'est un vin dont l'ampleur et le gras équilibrent la fraîcheur spontanée.

Cépage	100% Chardonnay
Degré d'alcool	13% vol.
Température de service	Servir entre 11 et 12°C.

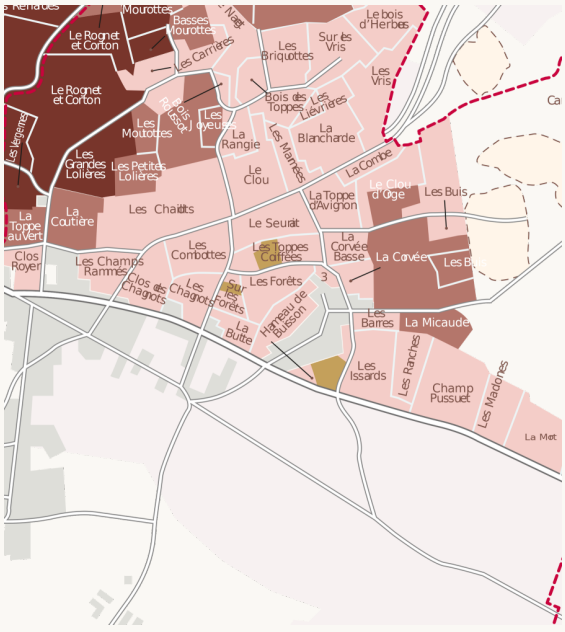
Vinification

A l'exception du Bourgogne Aligoté, tous nos autres vins blancs proviennent du cépage chardonnay. Les raisins sont mis dans un pressoir pneumatique puis débourbés pendant 24 heures. Le Bourgogne Aligoté fermentera et restera en cuve Inox jusqu'à sa mise en bouteille. Les autres vins fermenteront en fût de chêne avec 40% de fût neuf, sur lie avec batonnage, ils seront mis en bouteilles 11 mois après.

Accords mets et vins

Vin qui accompagnera à merveille une blanquette de veau ou une matelote de poisson, sans oublier les fromages bleus, les chèvres et les gruyères.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

https://www.domaine-cachat-ocquidant.fr · domaine.cachat@wanadoo.fr