



2018 LADOIX 1ER CRU - LES JOYEUSES

PHILIPPE PACALET - BURGUND, FRANKREICH



Diese Lage liegt im mittleren Teil der Rückseite des mächtigen Corton Hügels. Süd- und südöstliche Exposition, viele kleine Kieselsteine finden sich im roten eisenhaltigen Boden mit etwas Ton auf hartem Kalkfels. Die Reben sind im Schnitt 55 Jahre alt und mit 10.000 Stöcken pro Hektar bepflanzt. Spontan vergoren mit dem gesamten Stielgerüst, ohne Temperaturkontrolle und malolaktischer Gärung im Fass. Reifung für 16 Monate in gebrauchten Pièces auf der Feinhefe ohne Abstich und mit gelegentlichem Rütteln der Fässer aka „Remuage“. Kurz vor der Abfüllung mit einer minimalen Schwefelung versehen...

REBSORTE Pinot Noir / Spätburgunder	APPELLATION Premier Cru Ladoix Controlée	ALKOHOLGEHALT 13 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU gebrauchtes Pièce	REGION Burgund	RESTZUCKER < 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Burgunderglas	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA semi-kontinental, maritim	LAND Frankreich	GESAMTSÄURE 3,99 g/l	TRINKTEMPERATUR 16-18°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Jurakalk, Mergel, roter Ton	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2039	ABFÜLLER Philippe Pacalet SAS, F-21200 Beaune
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 150 - 400 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS Naturkork	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

PHILIPPE PACALET

Ein charismatischer, eigenwilliger Winzer ohne Weinberge, aber mit einer Vision von reichhaltigen, reinen Burgundern. So würden wir Philippe Pacalet umschreiben. Er ist der Enkel von Marcel Lapierre, dem berühmten Mann des Beaujolais. Genau wie sein Onkel wurde er früh inspiriert von Jules Chauve...

