



Bourgogne

La Chapelle Notre-Dame



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Régionale du vignoble de la Côte de Beaune, dans le département de la Côte-d'Or. L'appellation Régionale BOURGOGNE LA CHAPELLE NOTRE-DAME est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs produits dans l'aire délimitée de **Ladoix-Serrigny**, depuis 1993.

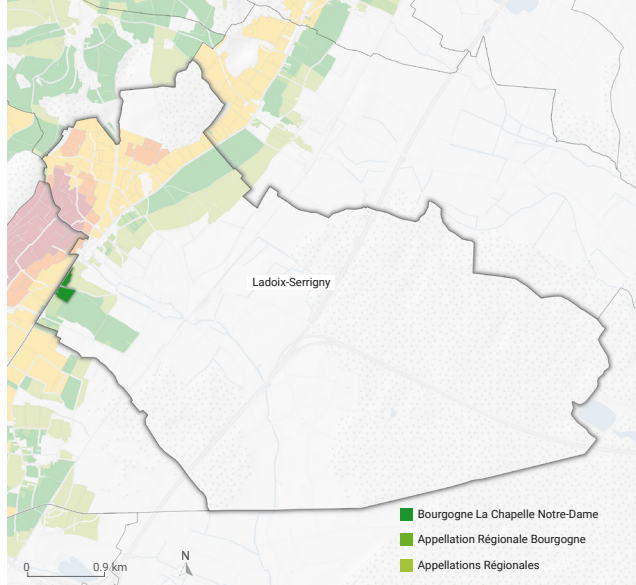
CARACTÈRES DES VINS

Les **vins rouges** présentent une couleur rouge pourpre, avec des reflets rouge rubis. Le nez évoque une corbeille de fruits rouges et noirs, incarnés par des notes de cassis, de fraise, de cerise, avec des nuances de fruits sauvages, de myrtille. La bouche montre une belle ampleur fruitée, soulignée par des tanins juste croquants et une fraîcheur intégrée sur la finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

Le fruité pulpeux et la fraîcheur émanant des vins rouges épouseront une cuisine conviviale : terrine de volaille, jambon persillé, omelette au lard, charcuterie fine, velouté de champignons, fricassée de volaille, rôti de veau en sauce, tournedos de bœuf grillé, fromages de chèvre de pays et autres pâtes molles à croûte fleurie.

Température de service : 15 à 17°C.



SITUATION

« Chapelle Notre-Dame » est l'un des très rares Climats d'appellation Régionale, autorisé à mentionner son nom sur l'étiquette. Le vignoble est situé en bordure de la route reliant Beaune à Dijon, au pied du coteau de Corton à Ladoix-Serrigny. Il jouxte la chapelle Notre-Dame du Chemin, dont il a hérité le nom.

TERROIRS

Le vignoble est installé au niveau du pied de côte, au sud de Ladoix-Serrigny, sur le bombement d'une ligne de crête entre 225 m et 235 m d'altitude, bénéficiant d'une exposition favorable vers le sud-est. Les vignes sont enracinées dans des marnes et dans des argiles plus ou moins sablonneuses et limoneuses.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** et **rosés**, cépage **Pinot Noir**.
 Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production :
 1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Rouges : 1 ha
Blancs : pas de plantation

Récolte moyenne annuelle :
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges : 62 hl
Blancs : pas de production

Source : moyenne 5 ans 2017-2021