



DOMAINE D'ARDHUY

Ladoix Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situées au pied de la butte de Corton, ces vignes se trouvent autour de 250 m d'altitude. La pente y est faible, l'exposition Sud pour Les Chagnots et Sud-Est pour Les Chaillots.

TERROIR

Sol argilo-calcaire, complexe des formations de versant : produits d'altération du substrat, éboulis variés et limons colluviaux sur chailles -cailloux calcaires-. Ces chailles, provenant du cône de déjection de Buisson, assurent à ces sols relativement fertiles un bon drainage, favorable à la précocité et à la maturation du raisin.

A LA VIGNE

Chardonnay -trois quarts de la surface-, plantée sur 161-49. Vigne assez âgée, de plus de 30 ans.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1,8759 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendange manuelle, pressurage pneumatique tendre, débourage statique, puis fermentation alcoolique en cuve inox thermoregulée.

ELEVAGE

50% Cuve Inox
50% Fûts -10 mois dont 20% Fûts neufs-
Fermentation malolactique en Fût.

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

LA ROBE : Jaune doré, Limpide
LE NEZ : Fruits à chair blanche, Rond, Équilibré
LA BOUCHE : Gourmande, Fraîche, Soyeuse
BOISÉ : Légèrement boisé

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

ACCORDS METS-VINS

ACCORDS METS & VINS : Avocat crevette, Lotte en sauce, Rillettes de poisson

NOTRE ENTREPRISE

L'histoire du Domaine commence en 1947 par la rencontre entre Gabriel d'Ardhuy et Éliane André sa future femme. Cette union permet la fondation du Domaine d'Ardhuy. Par la suite Gabriel fait l'acquisition des plus belles parcelles du Domaine, telles que Puligny-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Clos de Vougeot ou bien encore Corton-Charlemagne.



DOMAINE D'ARDHUY
RD 974, LE CLOS DES LANGRES, 21700 CORGOLOIN
Tel. 0033380629873 - domaine@ardhuy.com
ardhuy.com/domaine-viticole-familial-bourgogne/#histoire-famille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE D'ARDHUY

Ladoix

Blanc, 2020



De leur amour naissent 7 filles, auxquelles ils transmettent toute la passion des vignobles. Fières de poursuivre le chemin de leurs parents, les sœurs ensemble gardent encore aujourd'hui le flambeau allumé pour assurer l'accomplissement d'une viticulture respectueuse du terroir et de son environnement, toujours accompagnées d'amoureux de la vigne.

Date de création/reprise : 1939 - **Premier millésime** : 1950 -

Surface totale du domaine : 38,5ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le Domaine d'Ardhuy a obtenu la certification en Agriculture Biologique et Biodynamique à partir du millésime 2012 pour l'ensemble de son vignoble. En février 2018, suite à des millésimes difficiles, nous avons décidé de faire une pause de la certification afin d'engager un travail de fond sur nos pratiques culturelles, toujours dans le respect du terroir et de l'environnement. Notre objectif est celui d'un retour progressif à la certification AB dans un premier temps, à partir de 2023. Nous nous sommes engagés dans la certification environnementale à partir du millésime 2019, pour lequel nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

SIRET : 50180081700014 - **N° de FDA** : 12588212018 - **Principaux marchés** : France, USA, Chine, Hong Kong, Allemagne, Taiwan, Belgique

DOMAINE D'ARDHUY
RD 974, LE CLOS DES LANGRES, 21700 CORGOLOIN
Tel. 0033380629873 - domaine@ardhuy.com
ardhuy.com/domaine-viticole-familial-bourgogne/#histoire-famille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.


VINS DE
BOURGOGNE