



Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : 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.

TRAVAIL DE LA VIGNE : Vigne basses - Taille Guyot - environ 10 000 pieds/hectares - travail du sol uniquement mécanique.

VINIFICATION : Le raisin est foulé et égrappé. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours.

ÉLEVAGE : Les Ladoix sont élevés en fûts pour 15 à 20 % neufs. L'élevage dure environ un an; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.