



Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX

« Dolia »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuys



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Un sol argilo-calcaire : éboulis et limons sur un sol caillouteux appelé localement « chailles » (calcaires) venant de la vallée du Buisson, ils permettent un bon drainage de l'humidité, donc une maturité plus rapide et précoce des raisins.

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

VINIFICATION : Le raisin est égrappé. La fermentation démarre doucement après 3 jours de macération pré-fermentaire. L'extraction des arômes, des tanins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait principalement par remontages uniquement. La cuvaison dure quelque 19 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : La cuvée Dolia est élevée pendant 9 mois en jarre en terre cuite d'origine Toscane. Le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.