



Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX PREMIER CRU

« Basses-Mourottes »

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Pinot noir

TYPE DE SOL : Sol brun calcaire, sur sous-sol argilo-calcaire de l'oxfordien moyen.

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

VINIFICATION : Le raisin, récolté à la main et trié, est foulé et égrappé à 100 %. La fermentation est démarrée rapidement (pas de macération pré-fermentaire). L'extraction des arômes, des tannins, de la couleur est naturelle (pas d'enzymage, pas d'extraction forcée par des chauffages exagérés) et se fait par pigeages uniquement. La cuvaison dure quelque 12-14 jours. Vin de goutte et première presse sont assemblés, débourbés et entonnés.

ÉLEVAGE : Le Ladoix 1ER Cru « Basses Mourottes » est élevé en fûts pour 40 % neufs. Le choix se porte ici sur des chênes de la forêt de Bertranges, idéal pour dompter la structure de ce vin masculin, aux accents de Corton. L'élevage dure 12 à 15 mois ; le vin est mis en bouteilles sans collage, avec une très légère filtration.