



Les Jules

une grappe de talent



AOP LADOIX

DOMAINE D'ARDHUY - Famille Ardhuy



100% Chardonnay

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 entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures.

ÉLEVAGE : Le moût clair est fermenté en fûts (15 % de neuf). Il sera élevé sur lies pendant 10 à 12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.