Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy - Ladoix Blanc France (COTE D'OR) — 2022

Domaine

Dom. d'Ardhuy

En 1947, Gabriel d'Ardhuy rencontre sa future épouse Eliane lors des vendanges en Bourgogne. Aujourd'hui, deux de deux de leurs sept filles perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale : Mireille d'Ardhuy-Santiard sur le domaine d'Ardhuy en Bourgogne et Marie-Pierre d'Ardhuy-Plumet au domaine La Cabotte dans la vallée du Rhône. Vallée du Rhône

Vinification

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

Informations spécifiques

Door de hittegolf in de zomer van 2022 besloot Domaine d'Ardhuy om alles in het werk te stellen om de frisheid in de wijnen te bewaren. Daarom werd uitzonderlijk gekozen om de malolactische omzetting te inhiberen en geen bâtonnage uit te voeren. Het resultaat zijn wijnen met rondheid, evenwicht en elegantie.

Dégustation

La production est d'environ 48 hl/ha en moyenne. Le Ladoix blanc est sans doute un des vins les plus méconnus de la Côte : il peut se comparer à bien des crus plus célèbres, avec sa belle robe or pâle, ses arômes floraux très élégants et sa minéralité sans doute héritée de son voisin le Corton Charlemagne.

Mets adaptées

Ris de veau | Salades | Assiette de fromages | Volaille

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé