Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy - Ladoix Blanc
France (COTE D'OR) — 2023

Domaine

Dom. d'Ardhuy

L'histoire du Domaine d'Ardhuy commence avec les Romains, se poursuit pendant des siècles grâce au travail des grandes abbayes et des familles bourguignonnes, et est portée par la famille depuis 1927, lorsque le grand-père Pierre André achète ses premières vignes à Aloxe-Corton et fonde le domaine familial.
Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 37 hectares et est entièrement biologique depuis 2022, une approche exigeante et complexe qui leur permet de répondre aux défis du XXIe siècle tout en satisfaisant les attentes des amateurs de vin. Avec des initiatives telles que le bilan carbone du domaine et la participation au projet *Bourgogne Neutralité 2035*, ils s'engagent chaque jour pour un avenir durable, fidèle à l'esprit d'Ardhuy.

Vinification

Ce vin provient de raisins issus de différentes parcelles, agées de plus de 45 ans, plantées sur des sols argilo-calcaires riches en chailles (cailloux calcaires), assurant un excellent drainage. Les vignes sont situées au pied de la colline de Corton, avec une exposition sud à sud-est.
Les raisins sont vendangés manuellement, la fermentation est en cuves inox thermorégulées. Une partie du vin est élevée en cuve inox, l'autre en fûts de chêne français. La fermentation malolactique et un élevage d'au moins 8 mois apportent finesse, équilibre et complexité.

Dégustation

Robe pâle et dorée, brillante. Le nez dévoile des arômes frais de fruits à chair blanche et de délicates notes florales, accompagnés d'une belle minéralité rappelant les célèbres voisins de Corton-Charlemagne.
En bouche, le vin est équilibré et gourmand, avec une texture fraîche et soyeuse et de subtiles notes boisées.

Mets adaptées

Poisson en sauce | Ris de veau | Salades | Assiette de fromages | Volaille

Caractéristiques

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

