

## **Domaine**

### **Dom. d'Ardhuy**

En 1947, Gabriel d'Ardhuy rencontre sa future épouse Eliane lors des vendanges en Bourgogne. Aujourd'hui, 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.

## **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

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 10-12°

Profil de goût: Complex boisé

