



- **Pour la petite histoire...**

Les vignes s'enracinent en bas de coteau sur les climats **Les Madones** et **La Vigne Adaim** et bénéficient d'un ensoleillement Sud Est. Le nom **Les Madones** est corrélé au nom de son ancien propriétaire en 1889, François Madon et de sa fille Louise Madon. Quant à **La Vigne Adaim**, c'est une parcelle qui appartenait en 1925 au Colonel Adam.

Source : Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne M.H Landrieu-Lussigny et S.Pitiot

- **De la vigne au vin**

Cépage : Chardonnay

Superficie : 62 ares 96

Âge des vignes : 10 ans

Rendement : 50 hl/ha

Sol : Sol très épais à matrice argileuse issu de l'altération de la formation géologique des Marnes de Bresse. La forte teneur en argile et la position en pied de versant apportent au sol une bonne réserve hydrique.

- **Viticulture**

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies. Nous préservons et améliorons la vie dans nos sols par des griffages, de l'enherbement, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Noël et Bruno accompagnent la croissance de la vigne afin d'obtenir des grappes saines aux baies sucrées, fermes et juteuses. Ainsi, pour atteindre l'équilibre entre le sucre et l'acidité, la charge de raisins par ceps est limitée. La sauvageonne est délestée, coiffée, rangée, rognée pour faciliter le passage de l'air et de la lumière à travers son feuillage. Lorsque l'équilibre et la maturité sont optimaux,

les vendangeurs se répartissent à travers les rangs pour récolter ses fruits en accomplissant un premier tri.

▪ Vinification

À la réception de la vendange, un tri consciencieux est réalisé à la cuverie. Les raisins sont foulés puis pressés avec délicatesse dans un presseur pneumatique. Pour éviter la trituration des baies nuisible à la qualité du moût et l'extraction de la partie végétale de la grappe, nous privilégions l'obtention d'un jus à basse pression. Le jus écoulé est ensuite clarifié par gravité pour éliminer les lies les plus grossières, néfastes à la qualité du futur vin. Les jus sont alors entonnés dans des fûts de chêne français pour entamer leur fermentation alcoolique grâce à l'activation des levures indigènes (levures naturellement présentes dans les moûts).

▪ Élevage

L'élevage est une étape primordiale à la réalisation d'un vin de qualité, c'est pourquoi nous portons une attention toute particulière à la sélection de nos fûts dont les bois proviennent des forêts de l'Allier et des Vosges. Le **Ladoix blanc** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 30% (pièces bourguignonnes de 228L). Nous veillons ainsi à préserver sa signature aromatique en soulignant sa personnalité et non en la masquant. Le fût, véritable allié de la complexité, confère à cette cuvée de la finesse et du raffinement.

• Dégustation



Le **Ladoix blanc** s'ouvre au nez sur un bouquet de fruits blancs. L'attaque de bouche est vive et se déroule sur des notes de poire et de citron relevées d'une pointe épicée. Un bel équilibre !

Accords : Pâtés, terrines, rillettes, blanquette de volaille ou filets de volaille grillés, poissons crus ou au four, camembert, brie, gruyère...

Température de service : 12 °C