

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

▪ **Vinification**

En cuverie, les mains s'affairent autour de la table de tri pour écarter tous les raisins impactés par les ennemis éventuels de la vigne tels le botrytis, le mildiou, l'oïdium, la grêle, l'échaudage etc. Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans les cuves inox ou les foudres en bois. Très peu interventionnistes en cave, nous laissons la nature signer son millésime. Les sens en éveillent, nous écoutons, observons, sentons, touchons et dégustons cette matière en transformation. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Nous privilégions au début des pigeages pour extraire délicatement cette substance et en fin de fermentation, nous effectuons des remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français.

▪ **Élevage**

L'élevage, un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce long séjour en fût de chêne lui confère davantage de complexité et densifie sa structure. Conscientieux sur le choix de nos fûts, nous sélectionnons des bois en provenance des forêts de l'Allier et des Vosges. Ce **Ladoix Le Clos Royer** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 40% (pièces bourguignonnes de 228L).

• **Dégustation**



Au nez, ce **Ladoix Le Clos Royer** présente une variété intense de fruits rouges comme la griotte, la groseille et le cassis. En bouche, c'est un plaisir des papilles au charme subtil. Un équilibre maîtrisé à la structure enveloppée.

Accords : Charcuterie, rôti de porc, pot-au-feu, lasagne au thon et aux épinards, reblochon et Cîteaux...

Température de service : 14 °C