



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

Au pied du coteau de la colline de Corton, la parcelle **Le Clos Royer** bénéficie d'un ensoleillement Sud Est sur la commune de Ladoix-Serrigny. Étant un parc à l'origine, ce Clos est devenu par la suite la propriété du Docteur Royer qui l'avait planté dans les années 1950 avant de devenir propriété du Domaine Michel Mallard et Fils.

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 : 33 ares 42

Âge des vignes : Entre 35 et 40 ans

Rendement : 45 à 50 hl/ha

Sol : Sol peu épais à épais, à texture argileuse à argilo-sableuse et à pierrosité modérée. Il résulte de l'altération de calcaire oolithiques et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Dijon à Corton. Cette structure permet une bonne aération du sol.

- **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, des composts organiques et des traitements maîtrisés. Au fil des saisons, Dino, Rosa, Vincent et Françoise 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 optimums, 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. Ce **Ladoix blanc Clos Royer** séjourne 12 mois dans des fûts neufs à 20% (contenance de 350L). 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 séduction et gourmandise.

• Dégustation



Le **Ladoix blanc Clos Royer** divulgue au nez des notes de coing, d'abricot et d'acacia. En bouche, l'ampleur et le gras équilibrent sa fraîcheur spontanée. Des notes de silex viennent compléter son aromatique fruitée et florale.

Accords : Aiguillettes de poulet, escalope de poulet à la crème, blanquette de poissons, cake salé au saumon ou au thon, pavé de sandre rôti...

Température de service : 12 °C