Wijnfiche

# Domaine D'Ardhuy - Les Chaillots 1er Cru | Aloxe Corton Frankrijk (COTE D'OR) — 2022

**Domein**

**Dom. d'Ardhuy**

Het verhaal van Domaine d'Ardhuy begint bij de Romeinen, wordt eeuwenlang voortgezet door grote abdijen en Bourgondische families, en wordt sinds 1927 door de familie verdergeschreven, toen grootvader Pierre André zijn eerste wijngaarden in Aloxe-Corton kocht en het familiedomein stichtte.
Vandaag telt het domein 37 hectare en werkt het sinds 2022 volledig biologisch, een veeleisende en complexe aanpak die hun toelaat te antwoorden op de uitdagingen van deze eeuw én de verwachtingen van wijnliefhebbers. Met initiatieven zoals de $CO_2$-balans van het domein en deelname aan *Bourgogne Neutralité 2035* zetten ze hun dagelijks in voor een duurzame toekomst, trouw aan de geest van Ardhuy.

**Vinificatie**

De wijngaard is geklasserd als Premier Cru in Aloxe Corton en gelegen op een helling gericht naar het Zuid-Oosten. De bodem bestaat uit compacte, zware kleigronden, rijk aan kalk, op keien en grind van de afzettingskegel van Aloxe-Corton. Deze frisse bodems geven de wijnen zowel dichtheid als frisheid.
De druiven worden met de hand geoogst en bij aankomst in de wijnkelder streng geselecteerd. Vervolgens worden ze volledig ontsteeld en in roestvrijstalen kuipen gegist. De alcoholische gisting gebeurt met een afwisseling van remontage en pigeage. Na het gistingsproces worden vaste bestanddelen verwijderd en wordt de marc geperst. De wijn rijpt minstens 10 maanden in Franse eiken vaten voordat hij gebotteld wordt.

**Smaak**

Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur en een complex aroma van bosfruit, met subtiele tonen van tabak en kreupelhout, verfrist door minerale ondertonen. In de mond opent hij zacht en rond, met smaken van steenvruchten zoals kersen en pruimen, aangevuld met een vleugje kruiden en lichte houttonen. Vol en goed gestructureerd, met een elegante, fruitige en lange afdronk.

**Gerechten**

Vlees - gerijpt rundsvlees | Vegetarische gerechten | Fondue | Kaas - gerijpt

**Algemene info**

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 14-16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

