

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 CO₂-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

Deze wijn wordt gemaakt van druiven uit verschillende percelen met meer dan 45 jaar oude wijnstokken, aangeplant op klei-kalkrijke bodems met kalkstenen kiezel (*chailles*), die zorgen voor een uitstekende drainage. De wijngaarden liggen aan de voet van de Corton-heuvel met een zuid tot zuidoostelijke expositie.

De druiven worden met de hand geoogst en vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Een deel van de wijn rijpt op inox, een ander deel op Franse eikenhouten vaten. De malolactische gisting en een rijping van minstens 8 maanden zorgen voor finesse, balans en complexiteit.

Smaak

Een heldere bleekgouden kleur, met in de neus frisse aroma's van wit steenfruit en zeer elegante florale aroma's, samen met een mineraliteit die te vergelijken is met de beroemde burens van Corton Charlemagne.

In de mond evenwichtig en smaakvol, met een frisse en zijdezachte mondstructuur en subtiele houtachtige toetsen.

Gerechten

Vis - in roomsaus | Kalfszwezerik | Salades | Kaas - Kaasschotel | Gevogelte

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): +5-7

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

