



Wijnfiche

## **Domaine d'Ardhuy – Le Rognet 1er Cru | Ladoix Frankrijk (COTE D'OR) – 2023**

### **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<sub>2</sub>-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 druiven komen van een relatief jonge wijngaard (30-tal jaar oud). Deze wijngaarden liggen hoog op de heuvel Corton, op een hoogte van 340 meter boven de zeespiegel. De helling is relatief stijl, zuidoost gericht en bestaat uit een kalkbodem. Hiermee is het terroir nagenoeg identiek aan dat van de aangrenzende Corton-Charlemagne Grand Cru. De reden waarom deze Ladoix Le Rognet "slechts" een premier cru is, is te wijten aan het feit dat de wijngaard braak lag ten tijde van de classificatie. Wie weet wordt dit ooit nog rechtgezet...

### **Smaak**

De kleur is helder goudgeel. Vlezig wit fruit, exotisch fruit en vanille strelen de smaakpapillen. De wijn is mondvullend, rijk en complex met verfrissende citruszuren in de afdronk. Een aanwezige, maar gebalanceerde houttoets geeft deze wijn extra cachet.

### **Gerechten**

Kalfszwezerik | Genietwijn | Kalfsvlees - in roomsaus | Gevogelte | Tarte tatin

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

