Wijnfiche

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

Domaine

Dom. d'Ardhuy

L'histoire du Domaine d'Ardhuy commence avec les Romains, se poursuit pendant des siècles grâce au travail des grandes abbayes et des familles bourguignonnes, et est portée par la famille depuis 1927, lorsque le grand-père Pierre André achète ses premières vignes à Aloxe-Corton et fonde le domaine familial.
Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 37 hectares et est entièrement biologique depuis 2022, une approche exigeante et complexe qui leur permet de répondre aux défis du XXIe siècle tout en satisfaisant les attentes des amateurs de vin. Avec des initiatives telles que le bilan carbone du domaine et la participation au projet *Bourgogne Neutralité 2035*, ils s'engagent chaque jour pour un avenir durable, fidèle à l'esprit d'Ardhuy.

Vinification

Le vignoble est classé Premier Cru à Aloxe-Corton et situé sur un coteau exposé sud-est. Le sol est composé d'argiles compactes et lourdes, riches en calcaire, reposant sur des galets et graviers du cône de déjection d'Aloxe-Corton. Ces sols frais apportent aux vins à la fois densité et fraîcheur. Les raisins sont récoltés à la main et triés rigoureusement dès leur arrivée au domaine. Ils sont ensuite entièrement égrappés et fermentés en cuves inox. La fermentation alcoolique se déroule avec une alternance de remontages et de pigeages. Après la fermentation, les matières solides sont retirées et le marc restant est pressé. Le vin vieillit au moins 10 mois en fûts de chêne français avant la mise en bouteille.

Dégustation

Ce vin présente une couleur rubis profond et un bouquet complexe de fruits des bois, avec de subtiles notes de tabac et de sous-bois, rafraîchies par des nuances minérales. En bouche, il est doux et rond, avec des saveurs de fruits à noyau tels que cerises et prunes, complétées par une touche d'épices et de légers arômes de bois. Plein et bien structuré, avec une finale élégante, fruitée et longue.

Mets adaptées

Vlees - gerijpt rundsvlees | Plats Végétariens | Fondue | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

