Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy - Le Rognet 1er Cru | Ladoix France (COTE D'OR) — 2023

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

Les raisins proviennent d'un vignoble relativement jeune (20 ans), situé à une altitude de 340 mètres. Après pressurage, les raisins sont macérés à froid pendant 24 heures. La fermentation se fait en fûts de bois dont 25% sont neufs. Le vin vieillit de dix à douze mois en barrique.

Dégustation

Ce vin est un petit Corton Charlemagne, avec une belle couleur jaune doré, des arômes floraux élégants et une minéralité. Il a une belle complexité avec une finale agréablement longue.

Mets adaptées

Ris de veau | Vin plaisir | Viande de veau - sauce crème | Volaille | Tarte tatin

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): +5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

