Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy - Les Combottes | Côtes de Beaune Villages 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

De vieilles sélections massales côtoient des vignes plus jeunes, plantées pour partie en sélections clonales. L'âge moyen des vignes est de 50 ans environ. Sol argilo-calcaire, complexe des formations de versant : produits d'altération du substrat, éboulis variés et limons colluviaux sur chailles (cailloux calcaires). Ces chailles, provenant du cône de déjection de Buisson, assurent à ces sols relativement fertiles un bon drainage, favorable à la précocité et à la maturation du raisin.

Dégustation

Robe rouge cerise profonde avec des arômes de cassis et de cerises noires. La bouche est fraîche, fruitée et charnue. L'absence de bois met en valeur les saveurs intenses de fruits.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Assiette de légumes | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 15-16 °C
Profil de goût: Fruité léger

