



Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy – Clos des Chagnots | Ladoix 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 XXI^e 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 Clos des Chagnots is een zogenaamde "monopole", een lieu-dit in handen van één domein. De wijngaarden staan aangeplant met relatief jonge wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. Ze staan onderaan de "Corton-berg" die een hoogte van 250 meter telt en geniet van een zuidelijke oriëntatie. Lichte houtrijping tijdens de vinificatie. De exacte handelingen variëren van jaar tot jaar en deze geheimen worden niet prijsgegeven door het domein.

Dégustation

Dit is een plezierige wijn, fruitig, met uitspringende aroma's van framboos en kers en zachte vanille en mokka. In de mond is hij soepel en rond.

Mets adaptées

Faisan | Blanquet de veau | Caille | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

