



Wijnfiche

Domaine d'Ardhuy – Corton Les Renardes G.C. | Corton G.C. 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 "Les Renards" wijngaard ligt op een stijle, zuid-oost georiënteerde helling op een hoogte van 280 - 340 meter. Vinificatie met oog voor de natuur (HVE certificatie) waarbij de handelingen (o.a. houtrijping) gefinetuned worden naargelang de vintage.

Dégustation

Deze Grand Cru heeft een prachtige robijnrode kleur en een expressieve neus vol rood fruit, rode en zwarte pruimen, aangevuld met subtiele tonen van flesrijping, zoals tabak. De smaak is vol en sappig, maar tegelijkertijd verfijnd, met een complexe en langdurige afdronk. De delicate houtrijping is naadloos verweven met de rijke variatie aan fruitaroma's. Een wijn om nog enkele jaren weg te leggen.

Mets adaptées

Lièvre | Boeuf Bourguignon

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

