

Domein

Dom. d'Ardhuy

In 1947 ontmoette Gabriël d'Ardhuy zijn toekomstige echtgenote Eliane tijdens de oogst in Bourgogne. Vandaag bestendigen twee van hun zeven dochters deze familietraditie: Mireille d'Ardhuy-Santiard op domaine d'Ardhuy in Bourgogne en Marie-Pierre d'Ardhuy-Plumet op domaine La Cabotte in de Rhônevallei. Na enkele moeilijke jaren besloot het domein in 2018 hun biodynamische certificering op te zeggen en terug te keren naar biologische landbouwpraktijken (het nieuwe doel is biologische certificering vanaf 2023).

Vinificatie

Na de persing volgt een koude maceratie gedurende 24 uur. Daarna volgt de alcoholische fermentatie in eiken vaten, waarvan 15% nieuwe vaten. Na een rijping van 10 tot 12 maanden sur lie wordt de wijn gebotteld.

Smaak

Bleekgouden kleur, met in de neus zeer elegante florale aroma's en een mineraliteit die te vergelijken is met de beroemde burens van Corton Charlemagne.

Gerechten

Kalfszwezerik | Salades | Kaas - Kaasschotel | Gevogelte

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 10-12°

Smaakprofiel: Complex met houttoets

