

**Domaine d'Ardhuy – G.C.* | Bâtard
Montrachet
Frankrijk (COTE D'OR) – 2020**

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

Handmatige oogst in kleine kratten met een grondige, tweeledige selectie, eerst in de wijngaard en dan aan de sorteertafel. Er wordt zacht en langzaam geperst. De wijn rijpt 18 maanden in houten vaten, waarvan 40% nieuwe eik.

Smaak

Deze wijn heeft zonder twijfel het potentieel om 20 jaar te bewaren. Net als de beroemde burens van Montrachet, toont deze wijn puurheid, diepte met een mooie fruit-intensiteit die ongeëvenaard is.

Gerechten

Genietwijn | Foie gras | Kreeft | Truffel

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

