

Domaine d'Ardhuy – Le Rognet 1er Cru | Ladoix France (COTE D'OR) – 2023

Domaine

Dom. d'Ardhuy

En 1947, Gabriel d'Ardhuy rencontre sa future épouse Eliane lors des vendanges en Bourgogne. Aujourd'hui, deux de leurs sept filles perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale : Mireille d'Ardhuy-Santiard sur le domaine d'Ardhuy en Bourgogne et Marie-Pierre d'Ardhuy-Plumet au domaine La Cabotte dans la vallée du Rhône. Vallée du Rhône

Vinification

Les raisins proviennent d'un vignoble relativement jeune (20 ans), situé à une altitude de 340 mètres. Après pressurage, les raisins sont macérés à froid pendant 24 heures. La fermentation se fait en fûts de bois dont 25% sont neufs. Le vin vieillit de dix à douze mois en barrique.

Dégustation

Ce vin est un petit Corton Charlemagne, avec une belle couleur jaune doré, des arômes floraux élégants et une minéralité. Il a une belle complexité avec une finale agréablement longue.

Mets adaptées

Ris de veau | Vin plaisir | Viande de veau - sauce crème | Volaille | Tarte tatin

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

