



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

## **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**

Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts (50 % de fûts neufs). Le choix des fûts se porte sur des chauffeuses brèves et sur des origines de chêne peu aromatiques, afin de conserver toute sa minéralité à ce vin. Il sera élevé sur lies pendant 10-12 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage, après filtration sur plaques.

## **Dégustation**

La production est d'environ 35 hl/ha en moyenne. La faible vigueur de la vigne et la précocité de son terroir font un raisin d'une très belle maturité, qui se traduit dès la récolte par de très belles petites grappes d'un beau jaune doré. Exceptionnellement concentré et riche, ces raisins donnent un vin à la fois puissant et néanmoins d'une grande fraîcheur, avec toute la minéralité caractéristique des Corton Charlemagne. Plus impressionnant par sa longueur en bouche que par son exubérance dans sa prime jeunesse, ce vin de garde par excellence a besoin de longues années avant de dévoiler tout son potentiel ; un bon millésime vieillira à merveille pendant 15 à 20 ans au minimum.

## **Mets adaptées**

Vin plaisir | Foie gras | Homard | Truffe

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

