

## **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**

De druiven zijn afkomstig van de lieu-dit Les Chagnots, Les Chaillots en Les Combottes in Ladoix. Alcoholische fermentatie en opvoeding in eikenhouten vaten, waarvan het merendeel reeds gebruikte vaten.

## **Jaar specifieke informatie**

Door de hittegolf in de zomer van 2022 besloot Domaine d'Ardhuy om alles in het werk te stellen om de frisheid in de wijnen te bewaren. Daarom werd uitzonderlijk gekozen om de malolactische omzetting te inhiberen en geen bâtonnage uit te voeren. Het resultaat zijn wijnen met rondheid, evenwicht en elegantie.

## **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. Fris, zacht en vol in de mond met een lichte houttoets.

## **Gerechten**

Kalfszwezerik | Salades | Kaas - Kaasschotel | Gevogelte

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

