

Domaine d'Ardhuy - Les Combottes | Côtes de Beaune Villages France (COTE D'OR) – 2018

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

De vieilles sélections massales côtoient des vignes plus jeunes, plantées pour partie en sélections clonales. L'âge moyen des vignes est de 50 ans environ. Sol argilo-calcaire, complexe des formations de versant : produits d'altération du substrat, éboulis variés et limons colluviaux sur chailles (cailloux calcaires). Ces chailles, provenant du cône de déjection de Buisson, assurent à ces sols relativement fertiles un bon drainage, favorable à la précocité et à la maturation du raisin.

Dégustation

Robe rouge cerise profonde avec des arômes de cassis et de cerises noires. La bouche est fraîche, fruitée et charnue. L'absence de bois met en valeur les saveurs intenses de fruits.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Assiette de légumes | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 15-16°C

Profil de goût: Fruité léger

