

Vitt vin

Ardhuy Ladoix La Source CH 2024

Domaine d'Ardhuy

Pris 0 kr
nr X5165DA3001 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor chardonnay 100%

Alk. halt 13%

Skörd/Vinifikation: Druvorna kommer från vingårdar i appellationen Ladoix i norra Côte de Beaune i Bourgogne. Vinet är framställt av Chardonnay från kalk- och lerhaltiga jordar vid foten av Corton-kullen. Druvorna skördas vid optimal mognad och vinifieras med stor respekt för ursprung och terroir. En del av vinet lagras på ekfat, vilket bidrar med struktur, komplexitet och en diskret fatkaraktär samtidigt som fräschören och mineraliteten bevaras.

Doft/Smak: Doften är generös och elegant med inslag av citrus, päron, persika och vita blommor, kompletterade av nyanser av vanilj, rostade nötter och lätt fatkaraktär. Smaken är frisk och välbalanserad med en tydlig mineralitet, krämig textur och toner av mogna äpplen, stenfrukt, citrus och en diskret briocheton. Avslutet är långt, nyanserat och elegant med fin syra.

Passar till: Vinet passar utmärkt till grillad eller smörstekt fisk, skaldjur, hummer, kyckling, kalv samt krämiga pastarätter. Det är även ett mycket bra val till lagrade hårdostar och fungerar väl som ett elegant aperitifvin. Den friska syran och mineraliteten gör att vinet harmonierar särskilt väl med rätter från havet.

Om producenten

D’Ardhuy är en familjeegendom som startade 1927 av Pierre André. De förfogar över ca 40 ha varav 7,5 ha är planterat med Chardonnay och resten Pinot Noir på ett vidsträckt område från Gevery-Chambertin till Puligny-Montrachet. Det vackra 1800-tals huset och vineriet ligger i Corgoloin precis på gränsen mellan Côte de Nuits och Côte de Beaunne omgärdat av en vingård Clos des Langres. Mellan 2012-2017 har D’Ardhuy varit den tredje störst eko och Demeter certifierade producenten i Bourgogne och det nya teamet med Vincent Bottreau (vinmakare) kommer att fortsätta jobba enlig dessa principer, men man har valt att göra en hel del omplanteringar som gör att certifiering blir möjlig först 2025. Vincent rör om överallt, i vingårdarna är det optimerade rötter och kloner för växtplatserna, i källaren finns det nu fat från 6-7 tunnbindare istället för bara en och faten behandlas med hett vatten under höst tryck för att minska tanninernas inverkan och han extraherar inte i närheten lika mycket som sin företrädare. Ännu högre hygien och DIAM på mer än 50% av vinerna. Transparens, nerv och ljuvlighet är målet.