Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges

BOURGOGNE CHARDONNAY

100% Chardonnay

Zona di produzione: Joli Bois, si trova a Mercurey su una piccola superficie di 25 acri, esposta a sud-est
Terreno: calcare duro con piccoli ciottoli silicei arrotondati
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pigiatura effettuata in modo molto lento e a vendemmia intera. La fermentazione, 100% naturale, avviene con lieviti indigeni
Affinamento: in cantine sotterranee per 12 mesi, senza batonnage. Viene effettuato in botti di rovere francese, provenienti da 4 diversi bottai. I travasi avvengono per gravità per preservare la qualità del vino
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: seducente, ricorda la pesca di vite, l'acacia, i germogli di ribes nero e note di limone
Sapore: rinfrescante e chiaro, complessità degli aromi, sottolineata da un tocco di biancospino e pera matura. L'equilibrio è sostenuto da una bella rotondità nel finale
Grado Alcolico: 13% vol

Proprietà / Fondatori Mia Subotic
Inizio Attività 1860
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 17
Bottiglie prodotte 100.000

Il Domaine MIA è una delle maggiori tenute biologiche della Côte Chalonnaise e comprende 6 Climats tra Mercurey e Rully, territori ricchi di peculiarità geologiche e climatiche che richiedono interventi mirati. Ogni parcella è curata con approccio minuzioso, frutto di continue micro-innovazioni. La vinificazione e l'affinamento avvengono nelle storiche cantine di Nuits-Saint-Georges. La storia inizia nel 1860 con il Clos La Marche, rimasto per decenni alla stessa famiglia. La svolta arriva nel 2019, quando Mia raccoglie dal padre, precedente acquirente della tenuta, il testimone dell'azienda a lei dedicata. La giovane produttrice vuole imprimere un nuovo stile, contemporaneo e attento all'ambiente, sviluppando il percorso biologico e orientando la tenuta verso la biodinamica. Domaine MIA è anche una co-energia di talenti di età e competenze diverse, una squadra che dà vita a vini già apprezzati per qualità ed eleganza sin dai primi millesimi.