Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges



BOURGOGNE ROUGE SANS SULFITES AJOUTéS

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Les Sazenay, Climat della Côte Chalonnaise, parcella di 1,2 ettari, esposta a sud-ovest
Terreno: calcare duro con piccoli ciottoli silicei arrotondati
Vendemmia: manuale
Vinificazione: effettuata con uve intere, fino al 40%. La permanenza in vasca dura tra i 13 e i 14 giorni, durante i quali si effettuano da 4 a 6 follature del cappello e alcuni rimontaggi. Fermentazione 100% naturale
Affinamento: in cantine sotterranee per circa 7 mesi, senza batonnage. Viene effettuato in botti di rovere francese, il 25% delle quali nuove, provenienti da 4 diversi bottai
Colore: rosso profondo e brillante
Profumo: note di frutti neri con aromi speziati
Sapore: il frutto è carnoso e soave di maturità, portato da tannini maturi. Finezza e pulizia firmano la bella tensione di questo vino che non ha nulla da nascondere
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.