CUZZIOLGRANDIVINI

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

DOMAINE MIA

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

Il Domaine MIA è una delle più grandi tenute, gestita con metodo biologico, della Côte Chalonnaise e comprende 6 Climats distribuiti in aree ricche di sorprese come Mercurey e Rully, con clima e caratteristiche geologiche singolari, che richiedono approcci specifici. Sono lavorati con la “lente d’ingrandimento” e sono oggetto di continue micro-innovazioni e aggiustamenti millimetrici. La vinificazione e la maturazione avvengono invece nelle storiche cantine di Nuits-Saint-Georges. La storia del Domaine iniziò nel 1860, quando nella Côte Chalonnaise nacque il Clos La Marche, i cui eredi ne assicurarono la continuità per decenni. La svolta nel 2019 con l’arrivo di Mia che ha raccolto dal padre, che aveva acquistato la proprietà qualche anno prima, il testimone dell’azienda a lei dedicata. La giovane donna vuole scrivere un nuovo capitolo nell’azienda infondendovi il proprio stile, fatto di passione, impegno e modernità. Con Domaine Mia, la terra è coniugata al femminile, e se l’esperienza è un valore centrale, lo è anche la capacità di immaginare il futuro, caratteristica di una gioventù attenta alle tematiche ambientali. Mia è portatrice di nuovi impulsi, quelli della sua generazione, e intende seguire filosofia naturale della tenuta impegnandola nella agricoltura biodinamica. Se la biodinamica è la direzione centrale intrapresa dal Domaine, co-energia è la parola chiave per descrivere la tenuta nella sua organizzazione. Una sinergia di talenti umani con età, esperienze e competenze diverse che fanno sì che i vini prodotti fin dai primi millesimi, si impongano per qualità e finezza.