Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges



MERCUREY BLANC LES ROCHELLES

100% Chardonnay

Zona di produzione: appezzamento di 2,5 ettari sul Climat Les Rochelles, che beneficia di un'esposizione a sud-ovest
Terreno: marne sabbiose e marne-calcaree
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pigiatura effettuata in modo molto lento e in vendemmia intera. La fermentazione, 100% naturale, avviene con lieviti indigeni
Affinamento: in cantine sotterranee per 10/12 mesi, senza batonnage. Viene effettuato in botti di rovere francese, il 25% delle quali nuove, provenienti da 4 diversi bottai. I travasi avvengono per gravità per preservare la qualità del vino
Colore: giallo brillante
Profumo: fiori e frutti bianchi, accompagnati da note leggermente brioche
Sapore: sensuale, sottilmente minerale, in un gioco di equilibrio e tensione. Il finale persiste e segna freschezza e leggerezza
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.