Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges



MERCUREY CLOS LA MARCHE MONOPOLE

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Mercurey, vigneto monopole di 3,48 ettari esposto a sud-est
Terreno: lastra calcarea, duro e profondo di appena 30 centimetri, costituito da marna nella parte superiore del Clos
Vendemmia: manuale
Vinificazione: effettuata con uve intere, fino al 40%. La fermentazione spontanea dura tra i 13 e i 14 giorni, durante i quali si effettuano da 4 a 6 follature del cappello e alcuni rimontaggi
Affinamento: in cantine sotterranee per circa 12/13 mesi. Viene effettuato in botti di rovere francese, il 25% delle quali nuove, provenienti da 4 bottai complementari
Colore: rosso porpora intenso
Profumo: piccoli frutti rossi e neri, come ribes, leggermente speziato
Sapore: intenso e profondo, grande freschezza e mineralità, finale lungo
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 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.