

Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges



Proprietà / Fondatori Mia Subotic

Inizio Attività 1860

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 17

Bottiglie prodotte 100.000

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



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 assicuraronero 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.