Domaine Mia

Francia - Borgogna Côte Chalonnaise - Nuits-Saint-Georges



MERCUREY ROUGE LES CAUDROYES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Mercurey Les Caudroyes è esposto a nord e beneficia di una piacevole freschezza nonostante l'aumento delle temperature
Terreno: molto calcareo che fiorisce al riparo del sole. Il terreno profondo contiene grandi pietre marnose
Vendemmia: manuale
Vinificazione: effettuata con uve intere, fino al 40%. La vaschetta 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 12/13 mesi. Viene effettuato in botti di rovere francese, il 25% delle quali nuove, provenienti da 4 bottai complementari
Colore: viola brillante
Profumo: profumo di frutti rossi, intenso e diretto, con un leggerissimo ricordo di spezie
Sapore: i tannini offrono un'impressione carnosa e generosa in bocca
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.