

Rött vin



P. Hardi Mercurey Vieilles Vignes Rouge 2022

Domaine Philippe le Hardy



Pris 349 kr
nr 7517801 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation 5-7 dagar kallmaceration innan jäsningen börjar, det är under det stadiet som vinmakaren fångar alla vackra aromer i druvorna. Detta följs av två veckor maceration då vinet pumpas över skalmassan två gånger dagligen. Vinet lagras både i ståltank och burgundiska fat i 12 månader.

Mercurey är den största appellationen i hjärtat av Côte Chalonnaise i södra Bourgogne. Jordmånen är i huvudsak kalkhalig lera, järnhaltig lera, sand och märgel, som är en mycket ljus stenart som bildat av kalkslam. Den kan i varierande grad innehålla olika proportioner av sand och kalkhaltig lera, den är alltid fattig på organisk materia.

Smakbeskrivning Druvig röd vacker doft som pulserar av jordgubbar, hallon, mandarin och tonka och daggstänkta rosor. Frisk, ren och silkig i strukturen bjuder den på röda sensationer av jordgubbar, hallon, trinda tranbär, klarbär och röd citrus. Rosor och tonka slingrar med i eftersmaken.

Passar till allt ifrån franska rätter till tjugis nordisk mat. Baguette med skinka tomat och ost, anka i apelsinsås, ripa på hallonspegel. Färserad vaktel med toppmurklor. Biffmacka med senap, majo och grillade grönsaker. Pajer, pizzor, kycklingburgare. Smörstekt vit fisk.

Om producenten

Domaine Philippe le Hardy är en gammal egendom som ligger i hjärtat av Mercury. Slottet med sitt glaserade tak byggdes under 800-, 1100- och 1500-talet. Slottet ägdes på 1300-talet av Hertigen av Bourgogne, Philippe le Hardy. Domaine du Château Philippe le Hardy (tidigare Château de Santenay) är en producent som bär på en rik 1000 årig historia. Philippe Le Hardy hertig av Bourgogne har en avgörande roll för regionen, genom att skriva under ett dokument 1395, Ordonnance de Philippe Le Hardy där en monokultur av Pinot Noir bestäms, därigenom förbjöds Gamay att odlas i Bourgogne. Det vackra slottet i Santenay med glaserade färgade takpannor i mönster har byggts i omgångar på 800-1200 och 1500 talet, och var bara ett av hertigens boningshus. Idag äger man 98 ha vinodlingar fördelat på 17 Premier Cru lägen, 2 monopol och 2 Grand Cru. I dryga 20 år har man arbetat medvetet med att förbättra sina miljöval och innehar flera certifieringar, ingen konstgödsel eller pesticider används, dessutom finns det en biodling där flera bikupor skall placeras ut.