

Rött vin



P. Hardi Bourg Hautes Côtes de Beaune Champ Lambert 2022

Domaine Philippe le Hardi

Pris 0 kr
nr X5165PH0401 - 750 ml**Ursprung** Bourgogne**Druvor** pinot noir**Alk. halt** 14%

Skörd/vinifikation Vinet kommer från en vingård belägen på soliga sluttningar vid foten av en kalkstensklippa i Côte de Beaune, mellan Maranges och Ladoix-Serrigny. Terroirens karaktär präglas av mager kalkrik jord med inslag av marmor, särskilt i de södra delarna. Vingården, som planterades 2002, har en altitud på 400 meter och omfattar 0,75 hektar. Vingårdsarbetet är noggrant, med höstbearbetning av marken och ytliga arbeten under sommaren för att hålla bort oönskad växtlighet och främja vinrankornas välmående. Den kalla och torra växtsäsongen 2022, som inleddes med ett sent knoppskott, skyddade vingården från aprillfrosten, och druvorna klarade sig väl genom flera heta perioder utan att ta skada. Under vinifikationen genomgick druvorna en kall maceration på 5–7 dagar följt av två veckors maceration med regelbundna remontage. Vinet lagrades sedan i 12 månader i ekfat, varav 10% var nya.

Smakbeskrivning Côte de Beaune 2022 bjuder på ett vin med vacker färg och en struktur som kännetecknas av mjuka tanniner och en rund, lättsam kropp. Smaken är intensiv med rika, mogna röda och svarta bär, vilket ger vinet en härlig fruktighet. Tack vare den noggrant balanserade vinmakningen har vinet en fin densitet och en lätt kryddig karaktär, med en mjuk avslutning som ger en inbjudande känsla i munnen.

Passar till rätter som rostbiff och en fräsch vårsallad med grönsaker. Det är också ett vin som går bra ihop med andra rätter som kräver en rund och fruktig karaktär, som grillat kött eller rätter med milda såser. Vinet har ett bra lagringspotential och kan lagras i 2 till 5 år för att utveckla sina smaker ytterligare. Serveras vid 16 °C för bästa upplevelse.

Om producenten

Domaine Philippe le Hardi 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 Hardi. Domaine du Château Philippe le Hardi (tidigare Château de Santenay) är en producent som bär på en rik 1000 årig historia. Philippe Le Hardi hertig av Bourgogne har en avgörande roll för regionen, genom att skriva under ett dokument 1395, Ordonnance de Philippe Le Hardi 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.