



Rött vin

## P. Hardi Vieille Vigne Bourgogne PN 2023

Domaine Philippe le Hardi



Pris 0 kr

nr X5165PH0501 - 750 ml

**Ursprung** Bourgogne

**Druvor** pinot noir 100%

**Alk. halt** 14%

**Skörd/vinifiering** Årgång 2023 är en sorgfri årgång som är överöst med superlativer från en enad internationell vinjournalistkår, särskilt för Pinot Noir! Odlarna håller med! Från första samplingen direkt från tankar eller fat till hur vinerna visar sig nu. Druvorna till VV Pinot Noir kommer från äldre vingårdar o Côte Chalonnaise i södra Bourgogne. Efter skörden sker en kall förmaceration i fem till sju dagar, därefter en vanlig maceration i två veckor där vinet pumpas över skalmassan två gånger dagligen för en mjuk extraktion. Lagringen av vinet sker både i ståltank 90% och 10% i franska fat under 12 månader.

**Smakbeskrivning** Vacker ren doft av hallon, granatäpple, hallonblad och röda vinbär. Under toppnoterna kommer en skir floral doft av rosor och lavendel som fördjupas av sandel och Oolong te. Smaken har en silkig struktur, rödbärigt intensiv och fruktig med ett brett av granatäpplets karaktär. De florala tonerna och polerade tanninerna är med och avslutet har en intensitet och renhet som är kvar till nästa sipp.

**Passar till** asiatisk mat! Det poppar av soja, fisksås och gochujang. Det hanterar fisk och skaldjur på ett elegant sätt. Älskar syrliga tillbehör. Passar förträffligt till klassiska rätter av fågel som kyckling med citron och timjan, confiterad anka med en touch av apelsin, grillade kalvracks med rosmarin och secreto iberico med grillad zucchini, olivolja, fint riven parmesan och färsk basilika. Gott till vilt i alla former med röda syrliga bär som brytning. Pajer, pizzor och syndigt överfulla mackor med dina favorit grönsaker, ostar eller protein. Fin till ostbrickan och mild chark. Indiska vegetariska rätter kryddade med garamasala.

### 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.