

Rött vin

P. Hardi Chambolle Musigny 2020

Domaine Philippe le Hardi

Pris 0 kr
nr X5165PH0701 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 14%

Skörd/Vinifikation:
Druvorna till detta vin kommer från appellationen Chambolle-Musigny i Côte de Nuits, Bourgogne – ett av världens mest prestigefyllda områden för Pinot Noir. Vingårdarna består av kalk- och lerhaltiga jordar som ger viner med stor elegans och mineralitet. Druvorna skördas för hand och genomgår noggrann selektering innan jäsning. Vinifieringen sker enligt klassiska burgundiska metoder med varsam extraktion för att framhäva terroir och druvans naturliga finess. Efter jäsningen lagras vinet på franska ekfat under en längre period för att utveckla komplexitet, struktur och lagringspotential. Philippe le Hardi arbetar sedan flera år med hållbar och ekologiskt inspirerad odling för att uttrycka varje vingårdsläges unika karaktär.

Doft/Smak:
Doften är elegant och komplex med inslag av mogna röda körsbär, hallon, jordgubbar och torkade blommor. Med luftning framträder toner av svarta körsbär, skogsbär, teblad, anis, kryddor och subtila jordiga nyanser. Smaken är silkeslen och nyanserad med saftig röd frukt, frisk syra och fint integrerade tanniner. Mineraliska toner, lätt sälta, lakrits och en diskret kryddighet leder fram till ett långt, harmoniskt och elegant avslut som är typiskt för Chambolle-Musigny.

Passar till:
Vinet passar utmärkt till ankbröst, kalv, lamm, viltfågel och eleganta kötträtter med svamp eller tryffel. Det fungerar även mycket väl till klassiska burgundiska rätter, fågel, svamprisotto och lagrade men mjuka ostar. Vinets kombination av finess, syra och komplexitet gör det till en idealisk följeslagare till det franska köket.

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.