

Mousserande vin

## P. Hardi Crémant Bourgogne BdB 2020



Domaine Philippe le Hardi

Pris 0 kr

nr X5165PH0601 - 750 ml

**Ursprung** Bourgogne

**Druvor** chardonnay

**Alk. halt** 12.5%

**Skörd/Vinifikation:** Vinet är framställt av 100 % Chardonnay från utvalda vingårdar i Bourgogne. Druvorna skördas varsamt för att bevara fräschör och aromatik. Efter den första jäsningen genomgår vinet en andra jäsning på flaska enligt den traditionella metoden. Därefter lagras det på sin jästfällning under en längre tid, vilket bidrar till vinets fina mousse, eleganta struktur och komplexa smakprofil.

**Doft/Smak:** Doften är frisk och nyanserad med inslag av citrusfrukter, gröna äpplen, vita blommor och en lätt ton av nybakat bröd. Smaken är torr och välbalanserad med en livlig syra, krämiga bubblor och toner av citron, äpple och brioche. Avslutet är långt, friskt och mineraldrivet med en elegant karaktär.

**Passar till:** Detta Crémant passar utmärkt som aperitif men är också en mycket god följeslagare till ostron, skaldjur, fiskrätter och andra lättare förrätter. Vinets friska syra och eleganta mousse gör det även väl lämpat till kyckling, tapas och andra rätter där man önskar ett friskt och uppfriskande mousserande vin.

### 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.