

Rött vin



P. Hardi Aloxe Corton Brunettes et Planchots 2022



Domaine Philippe le Hardi

Pris 0 kr

nr X5165PH0301 - 750 ml

Ursprung Bourgogne

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation 5 till 7 dagar kall pre-fermentering och två veckor med maceration, där vinet pumpades över två gånger om dagen. Vinet fick sedan åldras i 15 månader, varav 30% i nya fat.

Smakbeskrivning Djup rubinröd färg med utvecklade aromer av röda bär, mörka bär och kryddor. Himbeere, jordgubbe och Morello-körsbär blandas med björnbär, svarta vinbär och tobak. På paletten är vinerna perfekt balanserade, täta och full-bodied, men tack vare kvaliteten på tanninerna förblir de smidiga och utsökta. Trots de heta förhållandena under året har de en stor subtilitet både på näsan och i smaken.

Passar till vilt i sås med stekta kantareller.

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.