

Rött vin



P. Hardi Santenay Les Hâtes Rouge 2021



Domaine Philippe le Hardy

Pris 399 kr

nr 7517901 - 750 ml

Ursprung Bourgogne**Druvor** pinot noir**Alk. halt** 14%

Skörd/vinifikation 2021 är en klassisk stram årgång som älskas av invigda. Här bjuds du på förfining, skir röd frukt, racy friskhet och en trantransparens, bara skickliga och hängivna producenter gör magnifika viner sådana år.

Santenay ligger allra längs söder ut i Côte de Beaune. Vingården Les Hâtes är på 1,75 ha och har sydlig exponering. Vingården brukas ekologiskt och är certifierad. Naturligt gräs och blommor växer mellan raderna. Jordmånen är kalksten och lerhaltig mörgel. 5-7 dagar kallmaceration innan jäsningen börjar, det är under det stadiet som vinmakaren fångar alla vackra aromer i druvorna. Detta följs av två veckor maceration då vinet pumpas över skalmassan två gånger dagligen. Vinet lagras på burgundiska fat i 16 månader varav 20% är nya.

Smakbeskrivning Doft av rosor, vildhallon, smultron kommer först som gnistrande toppnoter, basen bär avtryck av skog och mellanregistret av en medelhavs trädgård. Otroligt silkig och polerad struktur, racy friskhet och fin koncentration i fruktigheten. Rosenblad och teblad är trädna på samma silkestråd med de röda gnistrande bären. Pärlbandet av sensationer ringlar kvar i eftersmaken under en lång stund.

Passar till Vinet passar förträffligt med mat som hämtat inspiration från Frankrike, Asien och medelhavet. Super till vegetariska rätter. Otroligt bra ostvin! Prova Gnocchi med ärtor och boursin ost. Västerbottenpaj. Små snittar med brie, skinka, tomat och basilikabladd. Dumplings med ankafyllning och en sesamolja soja dipp. Olika typer av fågel. Buljongiga grytor med svamp, lök och sidfläsk med valfritt kött. Bör serveras i Bourgognekupa för optimal upplevelse!

Om producenten

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