Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

BOURGOGNE CÔTE-D'OR "PRESSONNIER" 2022

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Le vignoble de Bourgogne Côte d'Or s'étend sur 65 kilomètres de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Le vignoble est sur des terrains composés d'alluvions anciennes : éboulis et colluvions argileuses, limons argileux et graviers en sortie des combes.

DÉGUSTATION : vif et racé

Accords mets-vins : Brochettes de canard à l'orange
2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1,22 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1978
- Sol et sous-sol : Parcelle en bas du coteau de Gevrey-Chambertin sur sol argileux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / tonte

LE VIN

- Date de récolte : 13/09/2022
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 14 mois d'élevages en fûts dont 15% de fûts neufs

CÔTE DE NUITS 2022

L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de jolis équilibres. Malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir. La Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.

#naturellementhardi

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI
21 590 Santenay, France | www.philippelehardi.fr