Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

BOUZERON "LES CORCELLES" 2022

CÔTE CHALONNAISE | 100% ALIGOTÉ | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations Villages de Bourgogne, l'AOC Bouzeron honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'Aligoté. Il réussit particulièrement bien en Bourgogne et contribue par ailleurs au Bourgogne aligoté. Très affirmée ici, sa personnalité est justement distinguée. Le Bouzeron, AOC Village, est exclusivement cultivé en haut de coteaux sur des terrains composés de marne blanche à dominante calcaire.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Crustacés vapeur ou gratinés.
Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Ouest
- Sol et sous-sol : Marnes blanches à dominante calcaire
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Date de récolte : 09/09/2022
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût.
- Élevage : 10 mois en fûts avec 10% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau. La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.
Les vins blancs de la Côte Chalonnaise se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

#naturellementhardi

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