Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES BAUDES" 2020

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, Chambolle-Musigny compte deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares, formant le trait d'union avec Morey-Saint-Denis et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. Dans le sol, de nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique.

DÉGUSTATION : profondeur et grâce

Accords mets-vins : Filet de bœuf sauce époisse
Potentiel et conseils de garde : 5 à 15 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,28 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1960
- Sol et sous-sol : Proche de la roche-mère, sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Griffage d'automne / Travaux superficiels pour nettoyer la ligne de souche de la flore estivale durant l'été

LE VIN

- Date de récolte : 27/08/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid, 25% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 1 300 bouteilles

CÔTE DE NUITS 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.
En Côte de Nuits, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.

#naturellementhardi

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