



Philippe le Hardi
DUC DE BOURGOGNE
1342-1404



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES BADES" 2022

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 : 07/09/2022
- 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 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.philippehardi.fr

