



*Philippe le Hardi*  
DUC DE BOURGOGNE  
1342-1404



## GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU " PETITE CHAPELLE " 2022

# CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

### PRÉSENTATION DE L'APPELATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

### DÉGUSTATION : suave et complexe

Accords mets-vins : Tournedos Rossini

Potentiel et conseils de garde : 5 à 15 ans. Température de service : 16 °C

### LE VIGNOBLE

- Surface : 0,65 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1986
- Sol et sous-sol : Sol argileux qui mêle cailloux et quelques dépôts limoneux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

### LE VIN

- Date de récolte : 08/09/2022
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentation à froid, 25% de grappes entières. Deux semaines de macération avec remontage quotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 3 800 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](http://www.philippehardi.fr)

