Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

GEVREY CHAMBERTIN 2019

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

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 : juteux et puissant

Accords mets-vins : Côté de bœuf aux sarments
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1,61 ha
- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : Sols argilo-calcaires marqués par la présence du cône alluvial de Combe Lavaux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs
- Production : 4 000 bouteilles

CÔTE DE NUITS 2019

Après un hiver relativement doux, le cycle végétatif démarre précocement. Mais, les températures plus froides d'avril occasionnent quelques gelées matinales. Après un mois de mai très favorable, juin connaît un net rafraîchissement qui perturbe un peu la floraison. L'été, chaud et sec, permet une bonne maturation des raisins. Les vendanges s'échelonnent de début septembre à début octobre. Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. Leur gamme aromatique est extrêmement riche et variée, d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs florales, le tout enveloppé de nuances subtilement épicées. La bouche n'est pas en reste : concentrée et magnifiquement structurée, elle est tout simplement éblouissante. Grâce à ses tanins tendres et bien mûrs, sa finale soyeuse est déjà fort plaisante. Très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.

#naturellementhardi

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