Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

MERCUREY 1ER CRU LES CROICHOTS 2019

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Les vignes s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

DÉGUSTATION : rond et fruité

Accords mets-vins : Couscous oriental
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,72 ha
- Exposition : Sud
- Année de plantation : 2014
- Sol et sous-sol : Sol issu des marnes très calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds/ha
- Culture du sol : Coteau en terres blanches qui craignent l'érosion / Travail superficiel de la ligne de souche

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 : 3 800 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2019

2019 est une année à la météorologie fortement contrastée. Elle a apporté son lot de stress mais les
vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final fabuleux. Il a fait chaud et sec, mais les
vins affichent une fraîcheur qui ravit les amateurs de vins de Bourgogne. La magie des années en 9 a une nouvelle fois opéré !
En Côte Chalonnaise, les vins sont d'une élégance et d'une puissance peu ordinaires. Leur nez est marqué par de très agréables senteurs florales et fruitées. Aux notes de violette et de fleur de sureau, s'ajoutent celles de mûre, myrtille et cassis. La bouche est à la fois souple et concentrée, dotée d'une magnifique matière avec des arômes de fruits secs (figue, raisin…), d'épices et de réglisse. Finale et longueur sont également à la hauteur des espérances.

#naturellementhardi

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