Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

MERCUREY "LE CLOSEAU" 2022

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

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 : minéral et précis

Accords mets-vins : Poulet aux morilles
Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,44 ha
- Exposition : Sud
- Année de plantation : 1983
- Sol et sous-sol : Sol issu de calcaires durs, peu de profondeur, tres sechant
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Sol superficiel / Semis d'engrais verts à l'automne

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs
- Production : 1 500 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau. La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.
Les vins blancs de la Côte Chalonnaise se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

#naturellementhardi

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