Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

MERCUREY "LES BOIS DE LALIER" 2023

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 : riche et opulent

Accords mets-vins : Tartare de saumon aux baies rouges
Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 4,9 ha
- Exposition : Plateau Sud-Est
- Année de plantation : 2008-2009
- Sol et sous-sol : Plateau sur sols issus de calcaires durs
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cep durant l'été

LE VIN

- Date de récolte : 14/09/2023
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox
- Élevage : 14 mois en fût dont 10% de fûts neufs
- Production : 20 000 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.
En Côte Chalonnaise, les vins sont très aromatiques : aux notes fruitées (poire, pêche, abricot) se mêlent de plaisantes notes florales (tilleul, acacia). En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable. 2023 est sans aucun doute un très beau millésime pour les blancs de la Côte Chalonnaise.

#naturellementhardi

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