Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

MERCUREY "VIEILLES VIGNES" 2022

CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | 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 : rond et consensuel

Accords mets-vins : Chili con carne
Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 12 mois d'élevage en cuves inox et en fût

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 (voir graphiques plus bas).
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 rouges sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Équilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.

#naturellementhardi

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