Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

MEURSAULT 1ER CRU "GENEVRIÈRES" 2022 2022

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELATION
Ce bourg étendu voit une succession de petites maisons vigneronnes et de vastes propriétés bourgeoises. Disparu dans les profondeurs du sol à la hauteur de Nuits-Saint-Georges, le calcaire dur de comblanchien réapparaît ici tandis qu'allant vers le sud, on quitte les vins rouges pour visiter les blancs.

DÉGUSTATION : précis et floral
Accords mets-vins : Escargots persillés, comté
Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 3 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins blancs 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