Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

SANTENAY 1ER CRU "LES GRAVIÈRES" 2020

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELATION

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire.

DÉGUSTATION : cuir et chocolat

Accords mets-vins : Paupiettes de veau aux olives
Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,14 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 2004 entourée de murs et mugers
- Sol et sous-sol : Sol argilo-limono-sableux sur formations marno-calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Griffage et lame interceps

LE VIN

- Date de récolte : 25/08/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 900 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.
En Côte de Beaune, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.

#naturellementhardi

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