Bourgogne Côte d'Or "Clos de la Chaise Dieu" Monopole, Philippe Le Hardi



Le Clos de la Chaise Dieu est une splendide parcelle de 11 ha, pente sur la commune de Saint-Aubin. Il s'agit d'un véritable monopole, ce qui signifie que ce clos entouré de pierres appartient à 100% au Château. Toute la propriété sera en bio en 2024. On suppose que le nom viendrait de Casa Dei, un produit divin sur la route de l'Evêché d'Autun.

Origine: Il s'agit d'une parcelle de 11.40 Ha ur la commune de Saint-Aubin en forte pente sur sol calcaire très caillouteuxplanté à 9 000 pieds / ha.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique en fût suivi d'un élevage 12 mois dont 25% en cuves inox et 75% en fût dont 15% de fûts neufs.

Dégustation: Belle élégance souple et complexe avec un minéral discret sur un beau fruité intense et un boisé juste ce qu'il faut pour assurer la longueur et classe.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait avec des croquettes de crevettes, un filet de sole meunière, un risotto aux asperges ou un poulet rôti aux herbes. Il accompagne aussi très bien un fromage de chèvre affiné ou une salade de quinoa aux légumes grillés.

- Cabillaud rôti, sauce au beurre
- ...