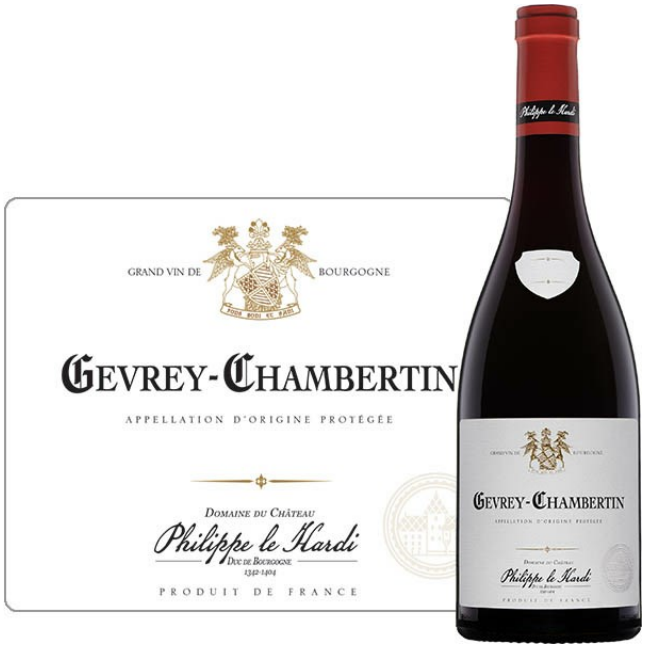
Gevrey-Chambertin, Philippe Le Hardi



En venant de Dijon, Gevrey c'est le départ des grands bourgognes, C'est comme le début des champs Elysées de la Bourgogne. De domaine du Château Philippe le Hardi (Crédit Agricole) comprends 8 parcelles de vignes de taille variable en AOP Gevrey-Chambertin Village: Es Murots, les Crais et Moulin à Vent en bas de la route 974 et les Charreux, Carougeot en Dérée, Champerrier du dessus, Chazière en Côteaux qui totalisent 1,61 Ha.

Origine: Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau. les vignes plantés à 10000 pieds/ha sont décorées par une flor sauvage. On griffe juste les sols pour aérer et entretenir la vie e sous-sol.

Vinification: Cueillette manuelle, les raisins sont transportés au chais pour une pré-fermentation de 5 à 7 jours à froid. Puis commence une fermentation de deux semaines avec macération et remontages biquotidien. Garde:15 mois en fût dont 20% de fûts neufs.

Dégustation: Rubis profond, nez est riche, concentré sur les griottes, des fruits noirs sur un une joli dosage du bois légèrement torréfié. En bouche il est ample, puissant et long.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Sublime avec un rôti de bœuf, un civet de lièvre ou des tagliatelles aux champignons sauvages.