Chambolle-Musigny, Philippe Le Hardi



Chambole-Musigny se trouve entre Morey-Saint-Denis et Vougeot La commune comporte des trésors tel que Musigny et Bonnes-Mares. Le Domaine Château Philippe le Hardi (Crédit Agricole) y compte 5 parcelles pour un total de près d'un hectare. Toutes les vignes ont été plantées apprès la terrible gelées de 1953. Et certaines ont même été replantées en 2014 car épuisés de vieillesse.

Origine: De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: 5 à 7 jours de pré fermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien. Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs.

Dégustation: Arômes de petits fruits rouges et noirs, s'ajoutent quelques senteurs florales et notes épicées. Grâce à leur fraîcheur bien présente et à la qualité de leurs tanins, leur bouche reste particulièrement tonique sur une finale encore un peu ferme.

Potentiel de garde: 3 à 10 ans

Température de service: Chambré

Association mets: Idéal avec un filet de volaille, un risotto aux asperges ou un fromage frais aux herbes.