Mercurey Blanc "Les Bois de Lalier", Philippe Le Hardi



Château Philippe le Hardi bezit meer dan 10% van de Mercurey appellatie. Het perceel Bois de l'Hallier, nu bekend als Lalier, ontleent zijn oorspronkelijke naam aan de dichte, struikachtige ondergroei. Dit perceel van 4,9 hectare had echter zo'n goede zuidoostelijke ligging op witte, krijtachtige bodems dat we het niet konden laten om er chardonnay te planten.

Oorsprong: Het perceel van 4,9 ha ligt ten westen van het dorp op harde kalkbodems. De wijnstokken werden in 2008 aangeplant aan 9.000 wijnstokken per hectare.

Vinificatie: Alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen vaten. De wijn rust vervolgens 14 maanden, de helft in vaten en de helft in roestvrijstalen vaten.

Degustatie: Fruit, hout, een vleugje mineraal en een zeer aanwezige fruitigheid. Een fruitige, witvlezige fruitigheid die mooi doorschemert. Het geheel is soepel en fris.

Bewaarpotentieel: 2-5 ans

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Visgerechten, wit vlees, vooral gerechten op basis van room. Vergeet de visquenelles en harde kazen zoals Comté, Gruyère en Beaufort niet.

- Gegratineerde, warme oesters
- Zeeduivel met een roomsaus & groene peper
- ...