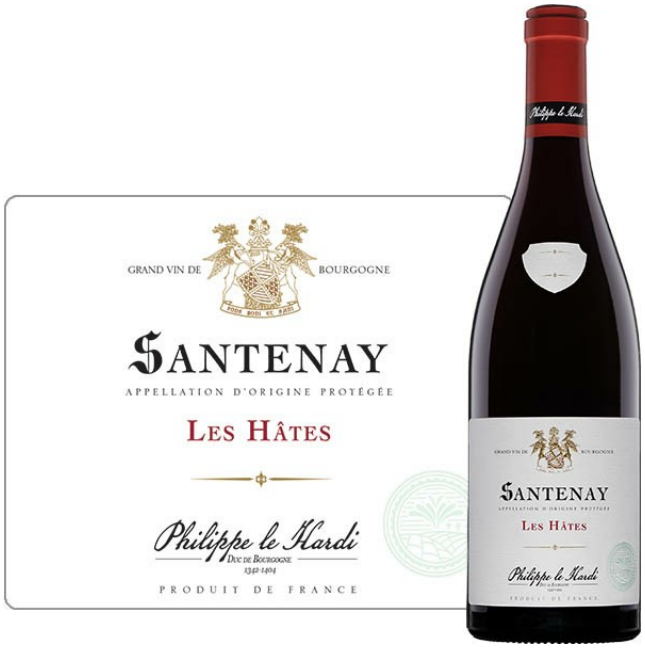
Santenay Rouge "Les Hâtes", Philippe Le Hardi



Dit perceel van 1,75 hectare is volledig biologisch en grenst aan het hart van het dorp. Het en is zuiders gelegen, precies tussen de crus van de Clos des Mouches in het oosten en Beaurepaire in het westen.

Oorsprong: Zijn kleine perceel ligt op het zuiden, op kalkhoudende grond over kleiig mergel, met een plantdichtheid van 9.000 wijnstokken per hectare. gras & onkruid groeien spontaan en de wijngaard wordt bewerkt met messen tussen de rijen.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: De druiven ondergaan een koude voorgisting gedurende 5 tot 7 dagen, gevolgd door een alcoholische gisting met twee overhevelingen per dag gedurende twee weken. De wijn rijpt dan 16 maanden in vaten, waarvan 20% nieuwe vaten.

Degustatie: Een heerlijke combinatie van rode bessen, blonde tabak en specerijen. Soepel en vol in de mond, blijft hij fris terwijl hij rust op fijne, zijdeachtige tannines.

Bewaarpotentieel: 5-7 ans

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Heerlijk bij varkenshaasje met veenbessen, champignonquiche of geroosterde groenterisotto.