Chambolle-Musigny, Philippe Le Hardi



Chambole-Musigny ligt tussen Morey-Saint-Denis en Vougeot. De gemeente herbergt schatten als Musigny en Bonnes-Mares. Domaine Château Philippe le Hardi (Crédit Agricole) heeft hier 5 percelen van in totaal bijna een hectare. Alle wijnstokken werden geplant na de verschrikkelijke vorst van 1953. Sommige zijn in 2014 zelfs herplant omdat ze door ouderdom waren uitgeput.

Oorsprong: Door de vele scheuren in de harde kalksteen kunnen wortels tot diep in de Jurassische ondergrond reiken. Keien en grind zorgen voor een goede drainage op de bodem van de combe.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: 5 tot 7 dagen koude voorgisting en twee weken maceratie met tweemaal daags overpompen. Rijping: 18 maanden in vaten, waarvan 30% nieuwe vaten.

Degustatie: Aroma's van rode en zwarte bessen worden aangevuld met bloemengeuren en kruidige noten. Dankzij hun frisheid en de kwaliteit van hun tannines zijn ze bijzonder verkwikkend in de mond, met een licht stevige afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 tot 10 jaar

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Perfect bij kipfilet, aspergerisotto of verse kruidenkaas.