Rully 1er Cru, Philippe le Hardi



We bevinden ons in het zuiden van het hertogdom Bourgondië, waar al sinds de middeleeuwen Chardonnay-wijnstokken groeien op de glooiende hellingen van klei en kalksteen. Het Domaine de Philippe le Hardi heeft een aantal Premier Cru wijngaarden in Rully en nog veel meer in het naburige dorp Mercurey. Deze worden allemaal gevinifieerd op het nabijgelegen Château in Santenay.

Oorsprong: Het feit dat ze niet het klimaat van de Premier Cru vermelden, zoals Moulène, Préau, Marissou, enz. betekent dat het blends zijn van Premier Crus. Ze profiteren echter allemaal van een noordoostelijke ligging, verspreid over Chagny en Rully in het zuiden van de Côte d'Or, in Saône et Loire. De wijnstokken staan aangeplant op klei-kalksteenbodems met een dichtheid van 9.000 wijnstokken per hectare.

Druiven: 100% Chardonnay

Vinificatie: Alcoholische en malolactische gisting in houten vaten, gevolgd door rijping: 100% vaten gedurende 12 maanden, waarvan 10% nieuwe vaten.

Degustatie: Een heerlijk fruitige neus van peer, perzik en abrikoos, met aangename florale tonen van lindebloesem en acacia). In de mond verschijnen aangename aroma's van gedroogd fruit, terwijl het evenwicht wordt geboden door een onmiskenbare rondheid en frisheid.

Bewaarpotentieel: 2-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij risotto met paddenstoelen, gevogelte in roomsaus of gerijpte geitenkaas. Ook uitstekend bij schaaldieren of gerechten met wortelgroenten.