Bourgogne Côte d'Or "Pressonnier", Philippe Le Hardi



Ce vin de château provient du bas de Gevrey Chambertin et plus précisément à l'est de la départementale 974 Dijon- Beaune portent ce nom composé de deux mots : « pres » pour prés et « sonnier » pour saunier. (marchande de sel au moyen age.

Origine: Cette petite parcelle de 1,22 ha a été planté en 1978. Elle est située en bas du coteau de Gevrey-Chambertin sur un sol argileux. La vigne contient 10.000 pieds à l'hectare.

Encépagement: Pinot noir

Vinification: La vinification est précédée de 5-7 jours de macération à froid suivi d'une fermentation de 2 semaines avec des remontages deux fois par jour. Après décuvage, le jeune vin repose 14 mois en fûts dont 15% de fûts neufs.

Dégustation: Arômes de griottes, krisch avec une pointe de cassis et de sous-bois. Un caractère assez rond avec un caractère qui révèle bien tous les traits du pinot noir.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: Chambré

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement un filet de canard aux cerises, une volaille rôtie aux champignons, un gratin dauphinois ou une quiche aux légumes. Il se marie aussi très bien avec un brie affiné ou une salade tiède de lentilles et lardons.

- Fondue bourguignonne
- Brochettes de moules au lard fumé
- ...