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



Deze châteauwijn komt uit het lager gelegen deel van Gevrey Chambertin, meer bepaald ten oosten van de departementale weg 974 Dijon-Beaune. De naam is samengesteld uit twee woorden: 'pres' voor weiden en 'sonnier' voor saunier (zouthandelaar in de middeleeuwen).

Oorsprong: Dit kleine perceel van 1,22 ha werd aangeplant in 1978. Het ligt onderaan de Gevrey-Chambertin heuvel op kleigrond.De wijngaard bevat 10.000 wijnstokken per hectare.

Druiven: Pinot noir

Vinificatie: De vinificatie wordt voorafgegaan door 5-7 dagen koude maceratie, gevolgd door een gisting van 2 weken met twee keer per dag een overpomping. Na het aftappen rijpt de jonge wijn 14 maanden in vaten, waarvan 15% nieuw.

Degustatie: Aroma's van morellen kers, krisch met een hint van zwarte bes en kreupelhout. Vrij rond met een karakter dat alle kenmerken van pinot noir onthult.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Heerlijk bij eendenborst met kersen, geroosterde kip met champignons, gratin dauphinois of groentequiche. Ook uitstekend bij gerijpte brie of een lauwwarme linzensalade met spekjes.

- Bourgondische fondue
- Brochette van mosselen met gerookt spek
- ...