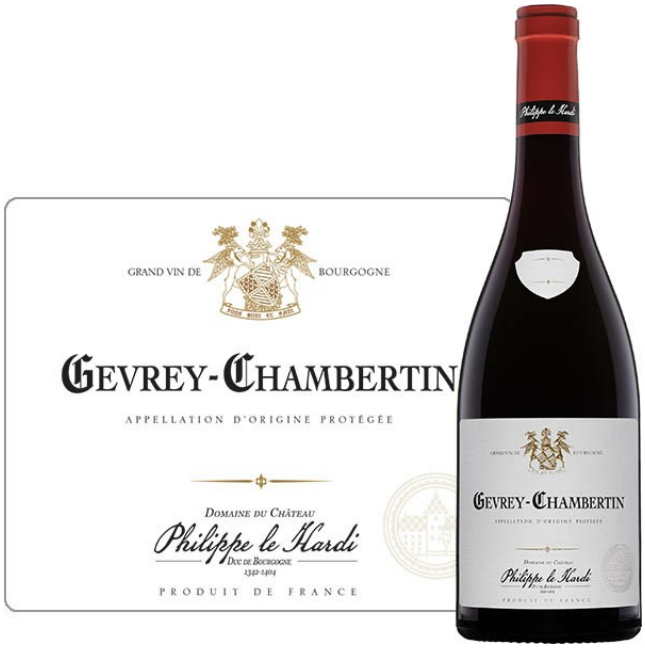
Gevrey-Chambertin, Philippe Le Hardi



Vanuit Dijon is Gevrey het begin van de grote Bourgognes, zoals het startschot van de Champs Elysées van Bourgondië. Het landgoed Château Philippe le Hardi (Crédit Agricole) bestaat uit 8 percelen van verschillende grootte in de Gevrey-Chambertin Village BOB: Es Murots, les Crais en Moulin à Vent onderaan de weg 974 en les Charreux, Carougeot en Dérée, Champerrier du dessus, Chazière en Côteaux voor een totaal van 1,61 hectare.

Oorsprong: Het werd aangeplant met 10.000 wijnstokken/ha,groeit fras en wilde bloemen. We schrapen alleen over de grond om te beluchten en het ondergrondse leven te onderhouden. De wijnstokken profiteren van mergel bedekt met steenslag en rood slib.

Vinificatie: De oogst wordt met de hand geplukt en naar de chai vervoerd voor een koude voorgisting van 5 tot 7 dagen. Daarna volgt een twee weken durende gisting met maceratie en twee keer per dag overpompen. Rijping: 15 maanden op vat, waarvan 20% nieuw.

Degustatie: Diep robijnrood, de neus is rijk en geconcentreerd met morellen, zwart fruit en een mooie dosis licht geroosterd hout. Vol, krachtig en lang in de mond.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Subliem bij rosbief, hazenstoofpot of tagliatelle met wilde paddenstoelen.