

CHÂTEAU PHILIPPE-LE-HARDI MERCUREY PREMIER CRU LES PUILLETS 2015

Code SAQ : 869800
Prix SAQ : 29.60\$
Prix titulaire : 26.82\$
Producteur : Château du Santenay
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin rouge spécialité par lot
Région : Bourgogne **Appellation :** Mercurey **Cépages :** 100% Pinot noir
Sol : exposé Sud-Sud-Ouest en coteau, l'effet drainant est renforcé par un sol argilo-calcaire.
Superficie totale : 98 ha **Certifications :** Terra Vitis & HVE niveau 3 **Sucres résiduels :** 2.5 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Chaque année, la période des vendanges représente un temps fort de la vie au sein du domaine : c'est l'aboutissement d'un an de travaux viticoles, la somme d'une climatologie et de prévisions. La maturité parfaite sur chaque parcelle est requise ; pour les 98 hectares du domaine, c'est un défi qui exige de prendre en compte les spécificités de chacun des « climats » pour établir un calendrier optimal. Le soin apporté aux raisins doit permettre de préserver chaque baie de l'oxydation jusqu'à la réception au Château.

Grâce aux investissements successifs, la cuverie adaptée aux volumes de chaque parcelle permet de respecter l'origine de chaque terroir et d'assurer la traçabilité de nos vins.

La philosophie du Château de Santenay repose sur une vinification parcellaire et chaque terroir est vinifié individuellement pour transmettre l'exception de chaque « climat » dans ses vins.

DÉGUSTATION

Une robe éclatante pourpre avec de beaux reflets violacés. Le nez est magnifique sur une compote de fruits rouges et noirs harmonieusement mélangés avec un joli boisé délicatement toasté.

Une bouche gourmande, charnue, toute en élégance. Les tanins de qualité sont présents et confèrent une belle structure très soyeuse. La bouche bien équilibrée est fraîche avec ses notes de myrtilles, de fraises et un boisé délicat. Une belle longueur en rétro olfaction. Un superbe produit, encore sur sa jeunesse mais dont le devenir sera remarquable.

ACCORDS VINS ET METS

Cannellonis debout au bœuf et aux olives, Brochettes de saucisses italiennes marinées, Caponata sicilienne, Aubergines Parmigiana.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime. Servir de : 15°C À : 16°C

Ancien habillage



Nouvel habillage

